



Niepoort Turris 2018

Concrétisant un rêve de Dirk Niepoort, TURRIS est un vin fait à partir d'un ancien vignoble avec plus de 130 ans, sans aucune conduite, face au sud, à Cima Corgo, Douro. Ce vin a fait son élevage dans des foudres allemands (Fuder) originaires de la Moselle, âgés de plus de 60 ans, avant de passer une période de maturation en bouteille de 20 mois.

VINIFICATION

L'année viticole 2018 a été relativement fraîche jusqu'au début d'août, avec le juillet le plus froid du 21^e siècle. Par rapport à 2017, le processus de maturation a eu un retard d'environ 3 semaines. Les premiers jours d'août sont arrivés avec une forte hausse de la température : le 4 août a été le jour le plus chaud du 21^e siècle (à ce jour). Cela s'est traduit par une maturation lente des baies pendant le mois de septembre. Grâce au stress hydrique subi par les vignes, nous avons obtenu des moûts de faibles teneurs en alcool avec une belle maturité phénolique et beaucoup de complexité et de légèreté.

Après un tri très soigneux, la fermentation alcoolique a eu lieu en cuves d'acier inoxydable, avec environ 20 % des rafles. Nous avons laissé macérer le moût pendant 1 mois afin de pouvoir extraire doucement le plein potentiel du vignoble.

Le vin a vieilli en foudres âgés de plus de 60 ans.

NOTES DE DÉGUSTATION

Une robe rubis intense.

Le bouquet révèle des arômes de fruits des bois, d'herbes et d'épices ainsi que des nuances florales qui s'allient aux notes de graphite en prêtant à ce vin rouge la complexité typique des sols schisteux de la vallée du Douro.

En bouche, on retrouve la signature de Niepoort : une structure élégante, une belle acidité et de la fraîcheur. Une longue finale offre des touches mentholées persistantes.

INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort(Vinhos) S.A RÉGION Douro TYPE DE VIN Rouge TYPE DE SOL Schiste VIGNOBLES Vinha da Torre

ÂGE DE VIGNES Plus de 130 ans CÉPAGES Plusieurs PIEDS DE VIGNE PAR HA 8000 CONDUITE DES VIGNOBLES Gobelet

ALTITUDE (M) 450 PÉRIODE DE VENDANGE Août MODE DE VENDANGE Manuelle MALOLACTIQUE En Foudres

FERMENTATION En cuves d'acier inoxydable MISE EN BOUTEILLE Février 2020

ÉLEVAGE 16 mois en foudres de 1000l et 20 mois en bouteilles EXTRAIT SEC (G/DM³) 23,5 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 0,6

ALCOOL (%) 12,5 PH 3,66 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 4,7 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0,7

SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 17 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 62 MASSE VOLUMIQUE (G/CM³) 0,991

PRODUCTION 1333 Bouteilles ALLERGÈNES Sulfites

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Pratos condimentados, bife pimenta, carnes vermelhas, caça.

FIT POUR LES VÉGÉTALIENS & VÉGÉTARIENS oui DERNIÈRE MISE À JOUR 2023-05-05

BOUTEILLE

BOÎTE

