



Niepoort VV Vinhas Velhas Branco 2013

Quinta de Baixo Vinhas Velhas VV naît du résultat de la combinaison des variétés Maria Gomes et Bical de vignobles centenaires avec un terroir parfait en calcaire. En raison de la haute acidité naturelle, ces vignobles donnent lieu à vins avec une valeur de pH sous 3,0, en se pouvant effectuer la fermentation malolactique qui a lieu dans Fuders de 1000 litres avec plus de 60 ans, provenant de Mosel. VV montre l'incroyable légèreté et la complexité de Bairrada.

VINIFICATION

2013 a été une année humide, avec la pluie pendant l'hiver et le printemps. Par conséquent, la croissance des vignobles a eu lieu quinze jours plus tard que l'année précédente et tout le cycle végétatif a été retardée. L'été n'a pas été aussi chaud comme d'habitude et les nuits étaient assez froides pendant les deux dernières semaines d'août.

La récolte a commencé à la fin août dans les vieilles vignobles. La maturation a été très équilibrée, avec une bonne teneur en sucre des raisins et une teneur relativement élevée d'acide malique, ce qui a donné de bonnes pHs au vin, causant une acidité totale plus grande que l'année précédente. Les vins blancs sont équilibrés avec une bonne fraîcheur.

Le V/V blanc 2013 provient de plusieurs parcelles de vieilles vignes. A été vinifié dans inox, où il a fermenté pendant 4 semaines et a fini la fermentation en Fuders. La fermentation malolactique a eu lieu dans Fuders usagées de 1000 L, où le vin a vieilli pendant 20 mois. A été mis en bouteille sans filtration.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe cristalline, les notes de craie sont superbes, dans un registre vibrant, presque nerveux, expressif et très austère. Son profil minéral est entouré par de bonnes notes de citron et de fleurs blanches. En bouche, il impressionne pour la légèreté, bien que corsé, avec de l'extrait. L'acidité citrique apporte le vin à un niveau unique, frais, complexe, très fin et élégant. Vertical, direct et avec une finale austère et très minérale. Un blanc sérieux, distinct et qui doit être bu dans des verres de type Bourgogne.

INFORMATIONS TECHNIQUES

RÉGION Bairrada TYPE DE SOL Argilo-calcaire ÂGE DE VIGNES 80 ans CÉPAGES Bical/Maria Gomes

PIEDS DE VIGNE PAR HA 2500 CONDUITE DES VIGNOBLES Guyot

ALTITUDE AU-DESSUS DU NIVEAU DE LA MER Au niveau de la mer PÉRIODE DE VENDANGE Fin août

MODE DE VENDANGE Manuelle MALOLACTIQUE Fuders FERMENTATION Fuders

MISE EN BOUTEILLE juin 2015 ÉLEVAGE 20 mois dans Fuders ALCOOL (%) 12

PRODUCTION 5.700 bouteilles / 0.75 L

