



Niepoort VV Vinhas Velhas Branco 2014

Le Quinta de Baixo Vinhas Velhas naît 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. Le VV montre de manière étonnante l'incroyable légèreté et complexité de Bairrada.

VINIFICATION

Comme en 2013, l'hiver à Bairrada était rigoureuse, long et avec des précipitations très fortes. Un printemps presque inexistant et un été avec des températures d'environ 30 ° C ont rendu difficile le contrôle des maladies et la maturation.

Dans le vignoble, il a commencé le contrôle de l'état de maturité des raisins à la mi-août, en dégustant le grain et en vérifiant l'aspect sanitaire des raisins. La récolte des blancs a commencé le 28 août dans d'excellentes conditions météorologiques et se terminant le 10 Septembre. Le VV 2014 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 les mêmes Fuders usagées de 1000 L, où le vin a vieilli pendant 20 mois. A été mis en bouteille sans filtration.

NOTES DE DÉGUSTATION

Plus léger dans la robe que l'année précédente, mais aussi vibrant, expressif et très austère. Les notes de calcaire sont très évidentes, enveloppées par des arômes de citron, des épices et de fleurs blanches. Le profil austère et minérale de la variété Bical est plus évident que l'expressivité de la variété Maria Gomes. En bouche, il impressionne pour sa légèreté, bien que corsé et avec beaucoup d'élan. L'acidité apporte le vin à un niveau unique, frais, complexe, très fin et élégant. Il est vertical, direct et avec une finale austère et profondément minérale. Un blanc très distinct et qui doit être bu dans des verres de type Bourgogne.

INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Quinta de Baixo (Vinhos) S.A. 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 2016 ÉLEVAGE 20 mois dans Fuders ALCOOL (%) 10,3 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 6

ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0,51 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 87 MASSE VOLUMIQUE (G/CM³) 0,99

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Plats de fruits de mer, poisson grillé au four et plats de morue. Accompagne à merveille plats inspirés par la cuisine japonaise, avec des saveurs alcalins et iodées (tel que l'algue Nori).

