



# Niepoort VV Vinhas Velhas Branco 2015

Le Quinta de Baixo Vinhas Velhas (Vieilles Vignes) a été élaboré à partir de vignobles centenaires plantés en Maria Gomes et en Bical, ancrés dans un terroir majoritairement calcaire. Grâce à l'acidité naturelle, ces vignes nous donnent des valeurs pH inférieures à 3,0, ce qui favorise la fermentation malolactique. Le vin subi cette dernière dans des fûders de 1000 litres qui ont été procurés de la Moselle et qui sont âgés de plus de 60 ans. Le VV représente merveilleusement l'incroyable légèreté et la complexité des vins du terroir viticole de Bairrada.

## VINIFICATION

2015 a été une année humide, avec des pluies pendant l'hiver et le printemps. Par conséquent, le bourgeonnement a été retardé de 15 jours par rapport à l'année précédente et le cycle végétatif entier a pris un retard. L'été n'a pas été aussi chaud que d'habitude et les nuits ont été assez fraîches pendant les deux dernières semaines d'août.

La récolte a démarré fin août dans les vieux vignobles dont les raisins ont montré une maturité très équilibrée avec de belles teneurs en sucres et une teneur en acide malique relativement élevée, ce qui a conduit à une valeur pH favorable et à une acidité totale plus élevée que celle du millésime précédent. Le vin a fermenté en cuves en acier inoxydable pendant 4 semaines avant de compléter sa fermentation dans de grands fûders de 1000 litres où il a également fait sa fermentation malolactique ainsi que son élevage de 20 mois avant d'être mis en bouteilles sans filtrage.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Dans sa belle robe citron clair, ce vin offre son nez habituel : expressif et plein de vivacité, mais il est encore quelque peu fermé. Ses notes calcaires sont bien marquées et enveloppées d'arômes d'agrumes, d'herbes et de fleurs blanches. Dans ce millésime généreux en fruité, le caractère austère et minéral du cépage Baga apporte l'harmonie parfaite au cépage expressif du Maria Gomes. En bouche, le vin impressionne avec sa légèreté, en ne rien perdant de son beau volume et de sa mâche. L'acidité de ce vin le soulève à un niveau supérieur en lui prêtant beaucoup de fraîcheur, de complexité, d'élégance et de finesse. La finale est profondément minérale, avec des saveurs de fruits secs que le long élevage tranquille en grands fûders lui prête. Il s'agit d'un vin blanc sérieux et bien individuel qui se dégustera le mieux en verres à Bourgogne.

## INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort /Quinta de Baixo (Vinhos) S.A RÉGION Bairrada TYPE DE VIN Blanc TYPE DE SOL Argilo-calcaires ÂGE DE VIGNES 80 ans  
 CÉPAGES Bical et Maria Gomes PIEDS DE VIGNE PAR HA 2500 CONDUITE DES VIGNOBLES Guyot ALTITUDE (M) Au niveau de la mer PÉRIODE DE VENDANGE Fin août  
 MODE DE VENDANGE Manuelle MALOLACTIQUE En fûders FERMENTATION En fûders MISE EN BOUTEILLE Juin 2017 ÉLEVAGE 20 mois en fûders EXTRAIT SEC (G/DM<sup>3</sup>) 23,2  
 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM<sup>3</sup>) 5,6 ALCOOL (%) 11,5 PH 3,17 ACIDITÉ TOTALE (G/DM<sup>3</sup>) 6,61 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM<sup>3</sup>) 0,62 SO<sub>2</sub> LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM<sup>3</sup>) 22  
 SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 85 MASSE VOLUMIQUE (G/CM<sup>3</sup>) 0,992 PRODUCTION 5653 Bouteilles ALLERGÈNES Sulfites  
 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).

FIT POUR LES VÉGÉTALIENS & VÉGÉTARIENS oui

BOUTEILLE

BOÎTE

PALETTE

