



Niepoort VV Vinhas Velhas Branco 2017

Le VV Vinhas Velhas est un vin qui est élaboré exclusivement à partir de raisins provenant de nos vignobles de la Quinta de Baixo. Ceux-ci sont cultivés de manière biologique et ont été certifiés par SATIVA. 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 foudres 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

Au Bairrada, l'hiver 2016/2017 a été très sec. Le printemps a apporté quelques averses en fin d'avril et en début de mai, mais il a été suivi d'un été très sec. Le faible taux d'humidité a réduit le risque de maladies à pratiquement zéro et a donc écarté le besoin de traitements au niveau des vignes. Suite à la chaleur et à l'extrême sécheresse, le fruit a atteint très précocement sa maturité. La récolte a démarré 3 semaines plus tôt par rapport à l'année précédente, commençant le 17 août et prenant fin le 19 septembre. C'est un bon millésime: les vins sont dotés des teneurs en alcool plus élevées que l'année précédente, mais avec une acidité très équilibrée.

NOTES DE DÉGUSTATION

Avec une robe citron clair, ce Vinhas Velhas offre, comme d'habitude, un caractère vibrant, expressif et austère. Ses notes minérales provenant des sols calcaires harmonisent joliment avec des arômes d'herbes fraîches, de citron vert et de fleurs blanches. L'austérité et la minéralité du cépage Bical sont contrebalancées par l'expressivité des raisins Maria Gomes. En bouche, une légèreté impressionnante offre néanmoins du volume et suffisamment de mâche. Son acidité et ses notes salines rendent ce vin complètement unique, avec une fraîcheur et élégance incroyables. Il s'agit d'un vin linéaire et direct avec une finale austère et profondément minérale. Ce vin blanc sérieux et extraordinaire devrait se déguster en verre 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 Août et Septembre MODE DE VENDANGE Manuelle MALOLACTIQUE Fuders
FERMENTATION Fuders MISE EN BOUTEILLE Juillet 2019 ÉLEVAGE 20 mois en Fuders ALCOOL (%) 12.1 PH 3.19
ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 6.3 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.54 SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 64 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 88
PRODUCTION 5650 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

