



Niepoort VV Vinhas Velhas Branco 2018

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 fudres 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

L'année viticole 2018 s'est avérée difficile à cause de la pluviométrie élevée pendant la période entre janvier et mai, qui a entraîné une réduction au niveau de la nouaison mais en maintenant une excellente qualité de fruit. Pour gérer ces conditions météorologiques, il était extrêmement important d'employer des traitements préventifs. L'été nous a donné des températures élevées qui, en tandem avec les réserves hydriques des sols, ont permis aux raisins d'atteindre une belle maturité.

Malgré les défis du millésime 2018 mentionnés ci-dessus, l'impression globale était nettement positive.

Le VV vin a fermenté en cuves en acier inoxydable pendant 4 semaines avant de compléter sa fermentation dans de grands fudres 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

Ce VV 2018 provient des vieux vignobles caractéristiques du Bairrada où les sols sont majoritairement calcaires.

Les petites parcelles du Bairrada sont souvent comparées aux grands vins blancs de la Bourgogne.

La robe de ce vin brille d'un jaune citron.

Un bouquet discret révèle des arômes d'agrumes, d'abricot et de noix ainsi que des notes florales et des nuances d'herbes fraîches qui lui confèrent de la complexité et de la sophistication.

Il s'agit d'un vin blanc sérieux et distinct. Ce qui impressionne le plus chez ce VV est sa bouche dont la structure, l'élégance, l'acidité et la salinité incroyables font rapidement penser aux sols calcaires du Bairrada. La finale est longue et persiste sur des nuances épicées.

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 | Adut 2020 | ÉLEVAGE | 20 mois en Fuders | SUCRE RÉSIDUEL (G/DM ³) | 1.5 | ALCOOL (%) | 11.4 |
| ACIDITÉ TOTALE (G/DM ³) | 7 | ACIDITÉ VOLATILE (G/DM ³) | 0.57 | SO ₂ TOTAL (MG/DM ³) | 89 | PRODUCTION | 6900 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 DERNIÈRE MISE À JOUR 2023-05-05

BOUTEILLE

BOÎTE

PALETTE

