



Niepoort VV Vinhas Velhas Branco 2020

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

L'année 2020 a été une assez pluvieuse, avec un mars extrêmement froid et, par conséquent, un retard au niveau de la croissance. Grâce au printemps chaud, les raisins ont vite atteint leur maturité en avançant le début de la récolte. Les vendanges ont démarré avec les cépages blancs, le 26 août, et ont pris fin le 26 septembre, avec les cépages rouges. 2020 a été un bon millésime, avec une acidité équilibrée. Les teneurs en alcool étaient un peu élevées par rapport à l'année précédente, mais nous avons pu garder la fraîcheur et l'élégance qui caractérisent les vins de la Quinta de Baixo.

NOTES DE DÉGUSTATION

Cette édition du VV possède une robe jaune citron pâle et brillante. Son bouquet discret offre des notes de tabac, de citron et d'abricot ainsi que quelques arômes de fleurs et d'herbes aromatiques qui lui confèrent encore plus de complexité et de sophistication. Il s'agit d'un vin blanc sérieux et unique qui impressionne surtout par sa bouche : une belle charpente, de l'élégance, une excellente acidité et un caractère salin qui nous fait tout de suite voyager aux sols calcaires du Bairrada. Sa finale est longue, expressive et épicée.

INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort/Quinta de Baixo 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 Novembre 2022 ÉLEVAGE 20 mois en Fuders

EXTRAIT SEC (G/DM³) 19,3 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 0,6 ALCOL (%) 11 PH 3,11 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 7,31

ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0,45 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 110 MASSE VOLUMIQUE (G/CM³) 0,991 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 iodés (tel que l'algue Nori).

FIT POUR LES VÉGÉTALIENS & VÉGÉTARIENS oui DERNIÈRE MISE À JOUR 2023-05-05

BOUTEILLE



BOÎTE



PALETTE

