



# Niepoort Wana Bi 2016

Cet Alvarinho fermenté en barrique provient des vignobles de Casa de Vilar où les cinéastes Regina Pessoa et Abi Feijó habitent et trouvent leur inspiration. Le vin offre un profil très particulier et différent du style expressif et aromatique qui caractérise normalement ce cépage dans la région du Minho. Comme son nom le suggère, le Wanabi est un vin qui tente d'être un Alvarinho bien distinct.

## VINIFICATION

Le fruit provient d'un vignoble de 1,6 hectare à Casa de Vilar, dans la-sous-région de Vale do Sousa. Le vin a été vinifié en barriques françaises déjà utilisées où il a également vieilli pendant 10 mois avant d'être mis en bouteille en juin 2017.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Tout comme le premier millésime, il s'agit d'un Alvarinho très discret et élégant, avec de beaux arômes d'agrumes, de fleurs, de feuille de thé et de pierre mouillée. Le bois s'intègre parfaitement dans le vin en lui prêtant davantage de complexité. En bouche, il offre un beau volume, avec une acidité et une minéralité qui viennent contrebalancer le sucre résiduel très subtil. La finale est longue, rafraîchissante et à la fois complexe et équilibrée. Le Wanabi est destiné à accompagner des plats, mais il promet également de vieillir joliment en bouteille: il sera très intéressant de suivre son évolution.

## INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort (Vinhos) S.A. RÉGION Minho TYPE DE SOL Granitique

VIGNOBLES Casa de Vilar (sous-région de Vale do Sousa) CÉPAGES Alvarinho

PÉRIODE DE VENDANGE Septembre MODE DE VENDANGE Manuelle MALOLACTIQUE Non

FERMENTATION En barriques françaises MISE EN BOUTEILLE Juin 2017

ÉLEVAGE 10 mois en barriques françaises déjà utilisées SUCRE RÉSIDUEL (G/DM<sup>3</sup>) 3 ALCOOL (%) 12

PH 3.2 ACIDITÉ TOTALE (G/DM<sup>3</sup>) 5.14 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM<sup>3</sup>) 0.54

SO<sub>2</sub> LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM<sup>3</sup>) 18 SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 57 ALLERGÈNES Sulfites

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Il accompagnera très bien les moules, les poissons délicats ou bien les fromages mous. Accords végétariens: salade César, aubergines, houmous.

