



## Niepoort Wana Bi 2017

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.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Tout comme ses millésimes précédents, il s'agit d'un Alvarinho très élégant, avec de beaux arômes d'agrumes et de fleurs qui s'harmonisent avec des nuances de feuille de thé et de pierre mouillée. La présence très discrète du bois lui prête davantage de complexité aromatique. La bouche bien équilibrée est pleine de vitalité et offre un beau volume, avec une acidité et une minéralité qui viennent contrebalancer le sucre résiduel très subtil. Avec sa finale persistante, crémeuse et complexe, le Wanabi 2017 peut se déguster jeune tout en promettant de vieillir joliment en bouteille.

### 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 2018 ÉLEVAGE 10 mois en barriques françaises déjà utilisées EXTRAIT SEC (G/DM<sup>3</sup>) 16.7

SUCRE RÉSIDUEL (G/DM<sup>3</sup>) 1.5 ALCOOL (%) 11.5 PH 3.03 ACIDITÉ TOTALE (G/DM<sup>3</sup>) 7.8

ACIDITÉ VOLATILE (G/DM<sup>3</sup>) 0.3 SO<sub>2</sub> LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM<sup>3</sup>) 15 SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 49

MASSE VOLUMIQUE (G/CM<sup>3</sup>) 0.99 PRODUCTION 3282 bouteilles ALLERGÈNES Sulfités

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

BOUTEILLE



5603977002036

BOÎTE



5603977602038



PALETTE

