



Niepoort 'Redoma Branco 2010

Le Redoma Blanc 2010 provient de petites parcelles de vieux vignobles, plantées de différents cépages. Les plus représentatifs sont le Rabigato, le Codega do Larinho, l'Arinto, le Gouveio et le Viosinho. Ces vignobles, se trouvant sur des sites très particuliers, à des altitudes de plus de 400 mètres sur la rive droite du Douro, offrent des vins délicats, à la fois minéraux, riches et extrêmement complexes. Le résultat final est un vin expressif, caractérisé par son intensité, sa fraîcheur et sa minéralité.

Vinification

L'année 2010 a été marquée par une humidité exceptionnelle, avec de fortes pluies en hiver et au début du printemps. En conséquence de ces conditions météorologiques et d'une production élevée, le vignoble a subi une forte pression de maladies. La période de maturation a été chaude et sèche, mais les pluies légères des premières journées de septembre ont contribué à une maturation plus complète et plus équilibrée, surtout dans les vignobles les plus anciens et plantés à une altitude plus élevée. Après sélection, les raisins ont été pressés de nuit, sans macération pelliculaire, puis un procédé de décantation a été observé pendant 24 heures à basse température. La fermentation s'est déroulée en barriques de chêne français et en fûts de 500 litres, à une température de 18 °C. Le vin a été élevé pendant 9 mois sur les lies fines, sans bâtonnage et sans fermentation malolactique.

Notes de dégustation

Le Redoma 2010 révèle un caractère minéral intense, allié à des notes citriques et de fleurs blanches. La présence subtile de la fumée caractéristique du chêne se marie parfaitement avec la complexité aromatique du vin. Sa saveur est riche, mais en même temps fraîche et légère, pleine de notes citriques, de fruits à noyaux et d'amandes. Sa saveur minérale intense définit un final en bouche long et complexe.

Informations techniques

Produit . Redoma Blanc 2010
Producteur . Niepoort (Vinhos) S.A.
Région . Douro
Année . 2010
Type de sol . Schiste
Vignobles . Cima Corgo
Âge de la vigne . 40-80 ans
Cépages . Rabigato, Codega, Donzelinho, Viosinho, Arinto et autres
Pieds de vigne par ha . 5 000

Conduite du vignoble . Guyot et Royat
Altitude au-dessus de la mer . 400-700 m
Période de vendange . Septembre
Mode de vendange . Manuel
Malolactique . Aucun
Fermentation . Barriques de chêne français
Mise en bouteille . Juin 2011
Élevage . 9 mois en barriques de chêne français (228 l)

Alcool . 13,42 %
Extrait sec . 17,7 g/dm³
Acidité totale . 4,54 g/dm³ (acide tartrique)
Acidité volatile . 0,47 g/dm³ (acide acétique)
pH . 3,31
SO₂ libre au soutirage . 24 mg/dm³
Sucre résiduel . 2,6 g/dm³
Production . 37 352 bouteilles

Suggestions :
Différents types de poissons grillés
Viandes blanches



Suggestions végétariennes:
Pâtes au fromage

