



# Niepoort 'Redoma Blanc Reserva 2010

Le Redoma Reserva a été le premier vin blanc produit par Niepoort. Dès la première récolte, le principal objectif a consisté à exprimer le caractère des vieilles vignes du Douro, plantées à haute altitude sur des sols de roches micaschistes, la faible production de ces vignes de plus de 80 ans ainsi que la composition minérale des sols. Le résultat est un vin doté d'un grand potentiel de vieillissement, dont l'immense fraîcheur demeure l'élément-clé.

## Vinification

L'année 2010 a été anormalement humide pendant l'hiver et le début du printemps, avec des précipitations très fortes. En conséquence, la vendange a été abondante, mais l'année viticole a été marquée par une forte pression des maladies de la vigne. Au moment de la maturation, le temps a été chaud et sec mais des pluies légères, au début du mois de septembre, ont aidé, notamment dans le cas des vignes les plus âgées plantées en altitude, à terminer leur maturation d'une façon plus équilibrée. La vendange s'est faite début septembre.

Après le tri, les raisins ont été égrappés et pressés doucement sans aucune macération. La décantation s'est faite à basse température pendant 24 heures.

La fermentation alcoolique a eu lieu dans des barriques en chêne français, de 228 l, sans recours à l'inoculation. Le vin a été élevé pendant 9 mois dans ces barriques, sans bâtonnage et sans fermentation malolactique.

## Notes de dégustation

Bien que la vendange de 2010 n'ait pas été facile, tous les vins blancs affichent un fort caractère, avec des notes minérales bien présentes. Le Redoma Reserva présente une grande complexité et révèle des arômes d'agrumes et de fleurs blanches, avec des touches fraîches et minérales. Élégant en bouche, il combine concentration et une très bonne acidité. Il offre des notes de fruits à noyaux et minérales, qui se mêlent à des notes fumées très bien intégrées. Finale avec une bonne persistance. Grand potentiel de vieillissement.

## Informations techniques

**Produit** . Redoma Reserva Branco (blanc)  
**Producteur** . Niepoort (Vinhos) S.A.  
**Région** . Douro  
**Année** . 2010  
**Type de sol** . Schiste  
**Vignobles** . Différents vignobles  
**Âge des vignes** . Plus de 80 ans  
**Cépages** . Rabigato, Codega, Donzelinho et Arinto  
**Pieds de vigne par ha** . 6 500  
**Taille** . Guyot et Royat  
**Altitude au-dessus du niveau de la mer** . 600 m

**Période de vendange** . Septembre  
**Mode de vendange** . À la main  
**Malolactique** . Aucune  
**Fermentation** . Barriques en chêne français  
**Mise en bouteille** . Juin 2011  
**Élevage** . 9 mois en barriques de chêne français (228 l)

**Extrait sec** . 17,7 g/dm<sup>3</sup>  
**Alcool** . 13,50% vol  
**Acidité totale** . 4,86 g/l ac. tartrique  
**Acidité volatile** . 0,46 g/l ac. acétique  
**Sucre résiduel** . 2,1 g/dm<sup>3</sup>  
**pH** . 3,29  
**SO<sub>2</sub> libre de remplissage** . 24 mg/dm<sup>3</sup>  
**Production** . 13 050 bouteilles

**Suggestions:**  
Poisson au four  
Viande blanche



**Suggestions végétariennes:**  
Pâtes au fromage

