



Niepoort 'Redoma Rouge 2007

Le Redoma, tout comme le Douro a un grand caractère et une forte personnalité. Il s'agit d'un vin d'une grande structure avec des tanins fins mais persistants. Il est produit à partir de raisins de divers vignobles de la région du Cima Corgo qui ont plus de 60 ans : la plupart sont tournés vers le nord et les différents cépages proviennent de la même vigne, selon l'usage dans la région où prédominent les Tinta Amarela, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz et Tinto Cão. Le Redoma 2007 est un vin qui impressionne par son caractère et sa personnalité, et révèle une année d'excellence dans le Douro.

Vinification

2007 a présenté d'excellentes conditions pour les grands vins : les précipitations qui ont eu lieu au printemps et au début de l'été ont permis de maintenir un bon taux d'humidité dans le sol pendant tout le processus de maturation. La basse production a donné des raisins très équilibrés, avec une bonne acidité et des taux de sucre non excessifs.

La vendange a eu lieu en septembre, conduisant à des choix minutieux dans le vignoble mais également en cave. Les raisins, une fois vendangés ont fermenté dans de petites cuves en inox permettant des macérations très longues et dans des lagares de pierre foulés à pieds. Le vin a vieilli pendant 22 mois, 60% en fûts de chêne français et 40% en cuves de bois de 2.000 litres où s'est réalisée la fermentation malolactique.

Notes de dégustation

Couleur chargée avec des arômes de fruits noirs macérés (prune noire), des notes d'épices avec une prédominance de poivre noir, mais aussi balsamique et terreux, et un arôme minéral de pierre mouillée, caractéristique du Douro. En bouche, il est vivant et élégant avec une structure très bien définie. Il est présent, long et complexe, conjuguant concentration et fraîcheur avec une belle harmonie, et un final très persistant. Grand potentiel de vieillissement.

Informations techniques

Produit . Redoma Rouge 2007

Producteur . Niepoort (Vinhos) S.A.

Région . Douro

Année . 2007

Type de sol . Schiste

Vignobles . Plusieurs vignes anciennes

Age moyen des vignobles . de 60 à 120 ans

Cépages . Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinto Cão et autres

Vignobles par ha . 6000

Tailles . Guyot et Royat

Altitude . De 100 à 400 m

Période de la vendange . Septembre 2007

Méthode de la vendange . Manuelle

Malolactique . Cuves de bois 2.000 L

Fermentation . Cuves d'inox et lagares de pierre (automatique et lagares)

Mise en bouteille . Juillet 2009

Vieillessement . 22 mois en fûts (228 L)

Alcool . 13,34% vol

Extrait sec . 27,4 g/dm³

Acidité totale . 5,13 g/dm³ Tartaric Acid

Acidité volatile . 0,64 g/dm³ Acetic Acid

pH . 3,6

SO₂ libre remplissage . 22 mg/dm³

Production . 30.940 bouteilles



Suggestions:

Plats épicés, steak au poivre, toutes les viandes rouges et les plats de chasse.



Suggestions végétariennes:

À conseiller avec les plats épicés ou des recettes aux champignons.

