



Niepoort 'Tiara 2009

Le Tiara est un vin peu commun de la région du Douro. Provenant de vignobles très anciens, plantés à plus de 600 mètres d'altitude, le Tiara est un vin blanc qui possède une bonne acidité, de l'intensité et un bon potentiel de vieillissement.

Vinification

2009 fut une année très fraîche jusqu'au début du mois d'août. Une bonne quantité d'eau dans le sol et un été beaucoup plus frais que d'habitude dans le Douro ont laissé prévoir une période de maturation prolongée et des vendanges faciles ; mais les températures élevées qui se sont imposées à partir du 12 août ont accéléré le processus de maturation sans présence de raisins secs dans les vignes. Les vendanges ont commencé plus tôt, au début du mois de septembre.

Après le tri manuel des grappes en cave, le raisin a été totalement égrappé; il a été pressé pendant la nuit et le moût a décanté pendant 24 heures environ. La fermentation s'est déroulée dans de petites cuves en inox, en présence de lies fines, pendant plus de quatre mois. La fermentation malolactique a été bloquée à la fin de la fermentation alcoolique. Le vin a été mis en bouteille dans la deuxième semaine du mois de mai.

Notes de dégustation

Complexe et minéral, ce vin possède d'intenses arômes d'agrumes et de pommes vertes. Avec ses notes de pierre mouillée et malgré une vendange chaude, son arôme ne dégage que de la fraîcheur. En bouche, il est intense, avec des arômes de fruit frais et une incroyable légèreté. Plus sec que les versions précédentes, le Tiara 2009 se distingue par sa minéralité.

Informations techniques

Produit . Tiara Blanc 2009
Producteur . Niepoort (Vinhos) S.A.
Région . Douro
Année . 2009
Type de sol . Schiste
Vignobles . Différents vignobles
Âge des vignes . Varié, de 40, 60 à 100 ans
Cépages . Codega, Rabigato, Donzelinho, Viosinho, Cercial, entre autres variétés

Pieds de vigne par ha . 6500
Méthode de conduite . Guyot et Royat
Altitude des vignobles . 600-800 m
Période de vendange . Septembre
Méthode de vendange . Manuelle
Malolactique . Non réalisée
Fermentation . Cuves en inox
Mise en bouteille . Mai 2010
Élevage . 8 mois en cuves inox

Extrait sec . 17,2 g/dm³
Alcool . 12,90% vol
Acidité totale . 4,75 g/L acide tartrique
Acidité volatile . 0,35 g/L acide acétique
pH . 3,33
Sucre résiduel . 1,8 mg/dm³
SO₂ libre de remplissage . 12 mg/dm³
Production . 19.219 bouteilles

Suggestions:

Différents types de poissons grillés



Suggestions végétariennes:

Légumes grillés ou salades

