



Niepoort 'Tiara 2010

Il s'agit de la 7^{ème} édition du Tiara, un vin qui présente une prédominance de notes minérales et une complexité aromatique provenant des très vieilles vignes plantées sur des sols de roches micaschistes, à plus de 600 m d'altitude, où prédomine le cépage Códega do Larinho, rehaussé par le type de fermentation lente.

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 leur transport en camion frigorifique, les raisins ont été foulés aux pieds à basse température sans aucune macération. Le moût a été décanté pendant 24 heures; la fermentation alcoolique s'est déroulée pendant 4 mois dans de petites cuves en inox et en présence des lies fines. 10% ont fermenté dans des tonneaux en vieux bois de 1 300 litres. La fermentation malolactique a été bloquée à la fin de la fermentation alcoolique. Le vin a été mis en bouteille au cours de la première semaine du mois de juin.

Notes de dégustation

Très complexe, avec des notes minérales et d'agrumes très intenses, des arômes d'herbe fraîche, des notes fumées et un léger caractère réducteur promettant une longue vie en bouteille.

Très frais en bouche, il exprime la concentration et l'élégance des très vieilles vignes; vibrant et intense, il est dominé par des notes minérales et d'écorce d'agrumes; complexe et frais, il est doté d'un grand potentiel de vieillissement.

Informations techniques

Produit . Tiara Branco (blanc)
Producteur . Niepoort (Vinhos) S.A.
Région . Douro
Année . 2010
Type de sol . Schiste
Vignobles . Différents vignobles
Âge des vignes . 40, 60 et 100 ans
Cépages . Codega, Rabigato, Donzelinho, Boal, Cercial et autres variétés
Pieds de vigne par ha . 6 500
Taille . Guyot et Royat
Altitude des vignobles . 600-800 m

Période de vendange . Septembre
Méthode de vendange . À la main
Malolactique . Non réalisée
Fermentation . Cuves en inox et 10% dans des tonneaux en vieux bois
Mise en bouteille . Juin 2011
Élevage . 8 mois en cuves inox et 10% dans des tonneaux en vieux bois

Extrait sec . 16,4 g/dm³
Alcool . 13% vol
Acidité totale . 4,29 g/l Acide Tartrique
Acidité volatile . 0,42 g/l Acide Acétique
pH . 3,3
Sucre résiduel . 2,6 mg/dm³
SO₂ libre de remplissage . 30 mg/dm³
Production . 9 688 bouteilles

Suggestions:

Différents types de poissons grillés



Suggestions végétariennes:

Légumes grillés ou salades

