



## Niepoort Água Viva 2013

A Bairrada é uma região de excelência para a produção de espumantes. O terroir de calcário e a acidez natural das castas Bical, Cercial e Maria Gomes são atributos excepcionais que permitem produzir espumantes de grande qualidade. Em 2013, mantendo a tradição da Quinta de Baixo, de vinificar espumantes de estilo clássico e com dosagem muito baixa, criámos o Água Viva, um espumante bruto, blanc des blancs, exclusivamente da colheita de 2013.

### VINIFICAÇÃO

2013 foi um ano húmido, com chuva durante o Inverno e Primavera, originando uma rebentação tardia e um atraso em todo o ciclo vegetativo. O Verão não foi tão quente como habitualmente e as noites foram bastante frias nas duas últimas semanas de Agosto. A maturação foi equilibrada, com as uvas a apresentar um bom teor de açúcar e um teor de ácido málico relativamente alto, originando uma acidez total mais elevada que no ano anterior. Vinificado de acordo com o método tradicional, a segunda fermentação decorreu em garrafa com leveduras livres, e estagiou sobre as borras finas, na cave da Quinta de Baixo durante 36 meses. O Dégorgement foi feito em Novembro de 2016.

### NOTAS DE PROVA

De cor amarelo palha, mostra uma bolha fina e persistente. Austero, fresco e complexo no aroma, com perfil cítrico e de fruta branca em harmonia com um ligeiro tostado. Na boca mostra-se ainda muito jovem, com garra, cremoso e com uma acidez bem presente. Vibrante e muito persistente, tem um final de boca, seco, fino e refrescante.

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Niepoort Vinhos SA REGIÃO Bairrada TIPO DE VINHO Branco TIPO DE SOLO Argilo-Calcareo

IDADE DAS CEPAS 30 a 60 anos CASTAS MARIA GOMES, BICAL, CERCIAL, CHARDONNAY

DENSIDADE POR HA 3000 CONDUÇÃO DAS VINHAS guyot ALTITUDE (M) nível do mar

PERÍODO DE VINDIMA final de agosto FORMA DE VINDIMA manual MALOLÁCTICA não FERMENTAÇÃO Inox

ENGARRAFADO 2014 (degorgé em novembro de 2016) ESTÁGIO 36 meses sobre as borras

ACÚCAR RESIDUAL (G/DM<sup>3</sup>) 2.8 ÁLCOOL (%) 11 ACIDEZ TOTAL (G/DM<sup>3</sup>) 9.08 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM<sup>3</sup>) 0.39

SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 51 MASSA VOLÚMICA (G/CM<sup>3</sup>) 0.9924 PRODUÇÃO 3340 garrafas

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Acompanha muito bem com pratos com gordura (Leitão, Cabrito Assado em forno de lenha, Bacalhau).

ÚLTIMA ACTUALIZAÇÃO 2023-05-05