



Niepoort Água Viva 2015

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 2015, mantendo a tradição da Quinta de Baixo, de vinificar espumantes de estilo clássico sem dosage, criámos o Água Viva, um espumante bruto, blanc des blancs, exclusivamente da colheita de 2015.

VINIFICAÇÃO

O ano de 2015 caracterizou-se por um Inverno ameno, pouco chuvoso, com uma precipitação elevada nos meses de Abril e Maio, o que levou a uma intervenção mais rigorosa no que respeita à parte agrícola.

Os meses seguintes foram de temperaturas altas o que originou uma maturação equilibrada.

Efetúamos o controlo de maturação sensorial no início de Agosto e decidimos iniciar a vindima mais cedo, a 25 de Agosto, pois a uva encontrava-se em avançado estado de maturação.

Vinificado de acordo com o método tradicional, a segunda fermentação decorreu em garrafa com leveduras livres, e estagiou sobre borras finas, na cave da Quinta de Baixo, durante 24 meses. O Dégorgement foi efetuado em Abril de 2018.

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 u final de boca seco, fino e refrescante.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Niepoort/Quinta de Baixo (Vinhos) S.A REGIÃO Bairrada TIPO DE VINHO Branco

TIPO DE SOLO Argilo-calcário IDADE DAS CEPAS 30 a 60 anos CASTAS Maria Gomes, Bical, Cercial

DENSIDADE POR HA 3000 CONDUÇÃO DAS VINHAS Guyot ALTITUDE (M) 80 a 100 PERÍODO DE VINDIMA Agosto

FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Barricas / Fuder FERMENTAÇÃO Inox

ENGARRAFADO 2016 (Degorgé em Abril de 2018) ESTÁGIO 24 meses sobre borras AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 2.5

ÁLCOOL (%) 12.3 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 6.14 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.64 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 67

MASSA VOLÚMICA (G/CM³) 0.989 PRODUÇÃO 4800 Garrafas ALERGÉNIOS Sulfitos

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

APTO PARA VEGANOS & VEGETARIANOS sim

GARRAFA



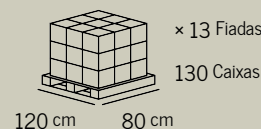
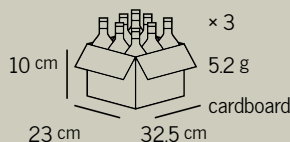
5600820030284

CAIXA



5600820033100

PALETTE



NORTE2020

PORTUGAL 2020



UNÃO EUROPEIA
Fundo Europeu de
Desenvolvimento Regional