



Niepoort Água Viva 2017

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.

VINIFICAÇÃO

O Inverno 2016/2017, na Bairrada, foi muito seco. Na Primavera houve alguma precipitação, em finais de Abril princípio de Maio, mas o Verão voltou a ser muito seco. O valor baixo de humidade permitiu que a incidência de doenças fosse praticamente nula e que não houvesse necessidade de tratamentos na vinha. Devido à seca extrema, o amadurecimento da uva foi muito precoce e com o calor intenso que se fez sentir, a vindima acabou por se antecipar cerca de 3 semanas relativamente ao ano anterior, iniciando-se a 17 de Agosto e terminando a 19 de Setembro.

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 48 meses. O Dégorgement foi efetuado em Outubro de 2022.

NOTAS DE PROVA

Este é um espumante branco feito a partir de castas brancas portuguesas essencialmente: Bical e Maria Gomes..

De cor citrina aberta, mostra uma bolha fina e persistente. É um espumante sério, com notas aromáticas muito semelhantes ao “primo” de Champagne.

No nariz é fresco e complexo com notas de citrinos, alperce e maçã. Ao agitar no copo logo revela, o seu lado mais sério com as nuances de avelã, iogurte, brioché, e algumas especiarias.

Na boca mostra-se fresco, com uma acidez bem presente e um final longo e picante. É um espumante Bairradino de topo, ou como diria o enólogo Sérgio Silva um “Blancs des Blancs excepcional”.

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 Setembro FORMA DE VINDIMA Manual

MALOLÁCTICA Barricas / Fuder FERMENTAÇÃO Inox ENGARRAFADO 2018 (Dégorgé em Outubro 2022)

ESTÁGIO 48 meses sobre borras finas EXTRACTO SECO (G/DM³) 23,2 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 5 ÁLCOOL (%) 13,4 PH 3,15

ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 7,8 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0,47 SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 9 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 14

MASSA VOLÚMICA (G/CM³) 0,99 PRODUÇÃO 6600 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 ÚLTIMA ACTUALIZAÇÃO 2023-05-05

GARRAFA



5600824210446

CAIXA



5600824213447



10 cm

23 cm

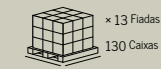
× 3

5,2 g

cartão

32,5 cm

PALETE



120 cm

80 cm

× 13

Fiadas

130

Caixas