



Niepoort VV Vinhas Velhas Branco 2013

Quinta de Baixo Vinhas Velhas nasce do resultado da combinação das castas Maria Gomes e Bical de vinhas centenárias com um terroir perfeito de calcário. Dada a elevada acidez natural, estas vinhas originam vinhos com pH abaixo dos 3,0, sendo possível efectuar a maloláctica que ocorre em Fuders de 1000 litros com mais de 60 anos, provenientes de Mosel. VV representa a incrível leveza e complexidade da Bairrada.

VINIFICAÇÃO

2013 foi um ano húmido, com chuva durante o Inverno e a Primavera. Como consequência disso, a rebentação ocorreu quinze dias mais tarde do que no ano anterior e todo o ciclo vegetativo se atrasou. O Verão não foi tão quente como habitualmente e as noites foram bastante frias nas duas últimas semanas de Agosto.

A vindima começou em fins de Agosto em vinhas velhas. A maturação foi muito equilibrada, com um bom teor de açúcar nas uvas e um teor de ácido málico relativamente alto, tendo conferido bons pHs ao vinho, resultando numa acidez total maior do que no ano anterior. Os vinhos brancos são equilibrados e com boa frescura.

O V/V branco 2013 provém de várias parcelas de vinhas velhas. Foi vinificado em inox, onde fermentou durante 4 semanas e terminou a fermentação em Fuders. A maloláctica ocorreu em Fuders usados de 1000L, onde estagiou durante 20 meses. Foi engarrafado sem filtração.

NOTAS DE PROVA

Cristalino na cor, as notas de giz são soberbas, num registo vibrante, quase nervoso, expressivo e muito austero. O seu perfil mineral é envolvido por boas notas de limão e flores brancas. Na boca, impressiona pela leveza, embora encorporado, com extracto. A acidez cítrica eleva o vinho para um patamar único, fresco, complexo, muito fino e elegante. Vertical, directo e com um final de boca austero e profundamente mineral. Um branco muito sério, distinto e que deve ser bebido em copos tipo Borgonha.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

REGIÃO Bairrada TIPO DE SOLO Argilo-calcário IDADE DAS CEPAS 80 anos CASTAS Bical/Maria Gomes

DENSIDADE POR HA 2500 CONDUÇÃO DAS VINHAS Guyot ALTURA DO MAR À cota do mar

PERÍODO DE VINDIMA Finais de Agosto FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Fuders

FERMENTAÇÃO Fuders ENGARRAFADO Junho 2015 ESTÁGIO 20 meses em Fuders ÁLCOOL (%) 12

PRODUÇÃO 5.700 garrafas/0.75L

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Pratos de marisco, peixe assado no forno e pratos de bacalhau. Acompanha muito bem pratos de inspiração japonesa, com sabores alcalinos e iodados (tal como a alga Nori).

