



Niepoort VV Vinhas Velhas Branco 2014

O Quinta de Baixo Vinhas Velhas surge da junção das castas Maria Gomes e Bical de vinhas centenárias com um terroir de calcário perfeito. Dada a elevada acidez natural, estas vinhas originam vinhos com pH abaixo dos 3,0, sendo possível efectuar a fermentação maloláctica que decorre em Fuders de 1000 litros com mais de 60 anos, provenientes de Mosel. O VV traduz de uma forma surpreendente, a incrível leveza e complexidade da Bairrada.

VINIFICAÇÃO

O Inverno na Bairrada foi rigoroso, longo e com uma precipitação bastante elevada, como já tinha acontecido em 2013. Uma Primavera quase inexistente e um Verão com temperaturas a rondar os 30°C dificultaram o controlo de doenças e a maturação.

Na vinha, iniciou-se o controlo de maturação em meados de Agosto, provando-se o bago e verificando-se o aspecto sanitário das uvas. A vindima dos brancos começou a 28 de Agosto em condições meteorológicas excelentes, terminando no dia 10 de Setembro. O VV branco 2014 foi vinificado em inox, onde fermentou durante 4 semanas terminando a fermentação em Fuders. A fermentação maloláctica decorreu nos mesmos Fuders usados de 1000 L, onde estagiou durante 20 meses. Foi engarrafado sem filtração.

NOTAS DE PROVA

Mais leve na cor que o ano anterior mas com o mesmo registo vibrante, expressivo e muito austero. As notas de calcário são muito evidentes, envolvidas por aromas de limão, especiarias e flores brancas. O perfil austero e mineral da casta Bical é mais evidente que a expressividade da casta Maria Gomes. Na boca, impressiona pela leveza, embora seja encorpado e com muita garra. A acidez eleva o vinho para um patamar único, fresco, complexo, muito fino e elegante. É vertical, directo e com um final de boca austero e profundamente mineral. Um branco muito distinto e que deve ser bebido em copos tipo Borgonha.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Quinta de Baixo (Vinhos) S.A. REGIÃO Bairrada TIPO DE VINHO Branco TIPO DE SOLO Argilo-calcário

IDADE DAS CEPAS 80 anos CASTAS Bical/Maria Gomes DENSIDADE POR HA 2500 CONDUÇÃO DAS VINHAS Guyot

ALTITUDE (M) À cota do mar PERÍODO DE VINDIMA Finais de Agosto FORMA DE VINDIMA Manual

MALOLÁCTICA Fuders FERMENTAÇÃO Fuders ENGARRAFADO Junho de 2016 ESTÁGIO 20 meses em Fuders

ÁLCOOL (%) 10,3 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 6 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0,51 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 87

MASSA VOLÚMICA (G/CM³) 0,99

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).

ÚLTIMA ACTUALIZAÇÃO 2023-05-05

