



## Niepoort VV Vinhas Velhas Branco 2015

O Quinta de Baixo Vinhas Velhas provém de vinhas centenárias, com Maria Gomes e Bical, plantadas num terroir maioritariamente calcário. Dada a elevada acidez natural, estas vinhas proporcionam vinhos com pH abaixo dos 3,0, sendo por isso possível, efectuar a fermentação maloláctica, que ocorre em Fuders de 1000 litros com mais de 60 anos, provenientes de Mosel. O VV representa a incrível leveza e complexidade da Bairrada.

### VINIFICAÇÃO

2015 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 atrasando todo o ciclo vegetativo. O Verão não foi tão quente como habitualmente e as noites foram bastante frias nas últimas duas semanas de Agosto.

A vindima começou em finais de Agosto nas vinhas velhas. A maturação foi muito equilibrada, com um bom teor de açúcar nas uvas e um teor de ácido málico relativamente alto, conferindo bons pH's ao vinho e resultando numa acidez total mais elevada do que no ano anterior. Foi vinificado em inox, onde fermentou durante 4 semanas, terminando depois em Fuders de 1000 L, onde decorreu a maloláctica e estagiou durante 20 meses. Foi engarrafado sem filtração.

### NOTAS DE PROVA

Leve e citrino na cor, num registo vibrante já habitual, expressivo e muito austero. As notas de calcário são muito evidentes, envolvidas por aromas de limão, especiarias e flores brancas. Num ano mais generoso na fruta, o perfil austero e mineral do Bical está em perfeito balanço com a expressividade da Maria Gomes. Na boca, impressiona pela leveza, embora encorpado e com muita garra. A acidez cítrica eleva o vinho para um patamar único, fresco, complexo, muito fino e elegante. Com um final de boca profundamente mineral, apresenta notas de frutos secos graças à longa e tranquila fermentação em Fuder. Um branco sério, distinto e que deve ser bebido em copos tipo Borgonha.

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR	Niepoort /Quinta de Baixo (Vinhos) S.A	REGIÃO	Bairrada	TIPO DE VINHO	Branco	TIPO DE SOLO	Argilo-calcáreo		
IDADE DAS CEPAS	80 anos	CASTAS	Bical e Maria Gomes	DENSIDADE POR HA	2500	CONDUÇÃO DAS VINHAS	Guyot		
ALTITUDE (M)	Ao nível do mar	PERÍODO DE VINDIMA	Fim de agosto	FORMA DE VINDIMA	Manual	MALOLÁCTICA	Em Fuders		
FERMENTAÇÃO	Em Fuders	ENGARRAFADO	junho 2017	ESTÁGIO	20 meses em fuders	EXTRACTO SECO (G/DM <sup>3</sup> )	23.2		
ACÚCAR RESIDUAL (G/DM <sup>3</sup> )	5.6	ÁLCOOL (%)	11.5	PH	3.17	ACIDEZ TOTAL (G/DM <sup>3</sup> )	6.61	ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM <sup>3</sup> )	0.62
SO <sub>2</sub> LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM <sup>3</sup> )	22	SO <sub>2</sub> TOTAL (MG/DM <sup>3</sup> )	85	MASSA VOLÚMICA (G/CM <sup>3</sup> )	0.992	PRODUÇÃO	5653 Garrafas		
ALERGÉNIOS	Sulfitos	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).						
APTO PARA VEGANOS & VEGETARIANOS		sim	ÚLTIMA ACTUALIZAÇÃO	2023-05-05					

GARRAFA



5600820030161

CAIXA



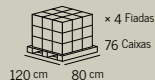
5600820033162

PALETE



11 cm  
29,5 cm

× 3  
10500 g  
madeira  
35 cm



× 4 Feadas  
76 Caixas  
120 cm  
80 cm

