



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/DM³) 23,2
AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 5,6 ÁLCOOL (%) 11,5 PH 3,17 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 6,61 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0,62
SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 22 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 85 MASSA VOLÚMICA (G/CM³) 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



CAIXA



PALETE

