



## Niepoort VV Vinhas Velhas Branco 2016

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

O ano vitícola caracterizou-se pelo inverno ameno e pouco chuvoso, seguido de uma primavera com elevada precipitação. A chuva dos meses de Abril e Maio obrigou a uma monitorização constante e intervenções mais rigorosas na vinha. As temperaturas altas dos meses seguintes resultaram numa maturação equilibrada.

O nosso controlo de maturação sensorial iniciou-se nos primeiros dias de Agosto e evidenciou um atraso na maturação, o que apontaria para uma vindima mais tardia. A decisão de iniciar a vindima no dia 6 de Setembro representou um atraso de cerca de uma semana face ao ano anterior.

Terminada a vindima no dia 28 Setembro, apurou-se uma quebra quantitativa de cerca de 30% a 35%. Apesar da adversidade, a produção manteve uma qualidade de excelência.

Globalmente classifica-se como um ano bom, caracterizado por uma óptima acidez e gradações entre 11,5 e 12,5. O resultado são vinhos finos e elegantes, com um pouco mais de cor, e enorme potencial de estagio em Fuders e toneis.

### NOTAS DE PROVA

Leve na cor citrina, com o já habitual registo vibrante, quase nervoso, é expressivo, mas austero. As notas minerais de calcário são muito evidentes, em harmonia com aroma de ervas frescas e limão. Num ano como 2016, o perfil austero e mineral do Bical é muito equilibrado com a expressividade da Maria Gomes. Na boca, impressiona pela leveza, embora encorpado e com muita garra. A acidez e a salinidade elevam o vinho para um patamar único, fresco, muito fino e elegante. Vertical, direto 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

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

IDADE DAS CEPAS 80 Anos CASTAS Bical e Maria Gomes DENSIDADE POR HA 2500 CONDUÇÃO DAS VINHAS Guyot

ALTITUDE (M) À cota do Mar PERÍODO DE VINDIMA Setembro FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Em Fuders

FERMENTAÇÃO Em Fuders ENGARRAFADO Junho 2018 ESTÁGIO 20 meses em Fuders EXTRACTO SECO (G/DM<sup>3</sup>) 21

ACÚCAR RESIDUAL (G/DM<sup>3</sup>) 4.2 ÁLCOOL (%) 12 PH 3.17 ACIDEZ TOTAL (G/DM<sup>3</sup>) 6.21 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM<sup>3</sup>) 0.56

SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 81 MASSA VOLÚMICA (G/CM<sup>3</sup>) 0.99 PRODUÇÃO 5567 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

GARRAFA



5600820030314

CAIXA



5600820036316

PALETTE

