



## Niepoort VV Vinhas Velhas Branco 2017

O VV Vinhas Velhas é um vinho produzido apenas com uvas das nossas vinhas da Quinta de Baixo, onde praticámos viticultura biológica, com certificação SATTIVA.

O VV, 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 Inverno 2016/2017, na Bairrada, foi muito seco. Na Primavera houve alguma precipitação, em finais de Abril princípio de Maio, mas o Verão voltou a ser muito seco. O valor baixo de humidade permitiu que a incidência de doenças fosse praticamente nula e que não houvesse necessidade de tratamentos na vinha. Devido à seca extrema, o amadurecimento da uva foi muito precoce e com o calor intenso que se fez sentir, a vindima acabou por se antecipar cerca de 3 semanas relativamente ao ano anterior, iniciando-se a 17 de Agosto e terminando a 19 de Setembro.

Foi um bom ano, os vinhos com um grau alcoólico mais elevado do que no ano anterior, mas com uma acidez muito equilibrada.

### NOTAS DE PROVA

Leve na cor citrina, com o já habitual registo vibrante, expressivo, mas austero. As notas minerais de calcário são muito evidentes, em harmonia com aromas de ervas frescas, limão e flores brancas. 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 Agosto e Setembro FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Fuders

FERMENTAÇÃO Fuders ENGARRAFADO Julho 2019 ESTÁGIO 20 Meses em Fuders ÁLCOOL (%) 12,1 PH 3,19

ACIDEZ TOTAL (G/DM<sup>3</sup>) 6,3 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM<sup>3</sup>) 0,54 SO<sub>2</sub> LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM<sup>3</sup>) 64 SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 88

PRODUÇÃO 5650 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



CAIXA



PALETTE

