



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 praticamos viticultura biológica, com certificação SATIVA.

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/DM³) 6.3 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.54 SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 64 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 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



5600820030550

CAIXA



5600820036552

PALETTE

