



Niepoort VV Vinhas Velhas Branco 2018

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

O VV, provém de vinhas centenárias, como Maria Gomes e Bical, plantadas num terroir maioritariamente de calcário. Dada a elevada acidez natural, estas vinhas proporcionam vinhos com pH abaixo dos 3,0, sendo por isso possível, efetuar 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 de 2018 revelou-se difícil pela elevada pluviosidade verificada entre os meses de Janeiro e Maio, resultando numa nasença de fruto pouco abundante mas de elevada qualidade. Pelas condições climáticas, foi necessário extremo cuidado no planeamento de tratamentos preventivos. O verão trouxe temperaturas elevadas, propícias a uma boa maturação da uva dadas as abundantes reservas hídricas no solo.

Embora tenha sido um ano difícil pelas razões já enunciadas, a apreciação global é claramente positiva.

O VV foi vinificado em inox, onde fermentou durante 4/5 semanas, terminando depois em Fuders de 1000 L, onde decorreu a maloláctica e estagiou durante 20 meses. Foi engarrafado sem filtração.

NOTAS DE PROVA

Este VV de 2018 tem origem nas características vinhas velhas da Bairrada onde os solos são maioritariamente de calcário.

É frequente associar estas pequenas parcelas da Bairrada ao perfil dos grandes brancos da Borgonha.

A cor é levemente citrina e brilhante.

No nariz é discreto, com notas de citrinos, alperces, nozes, e nuances florais de ervas frescas que lhe conferem complexidade e sofisticação.

Este é um branco sério e distinto. O que mais impressiona neste VV é a boca, que apresenta uma estrutura, elegância, acidez e salinidade incríveis, e nos fazem viajar rapidamente para os solos de calcário da Bairrada.

Termina longo, persistente e picante.

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 Agosto 2020 ESTÁGIO 20 Meses em Fuders AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 1,5 ÁLCOOL (%) 11,4

ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 7 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0,57 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 89 PRODUÇÃO 6900 Garrafas ALERGÊNIOS Sulfetos

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

