



# 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 praticamos 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 nascente de fruto pouco abundante mas de elevada qualidade. Pelas condições climatéricas, 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/DM <sup>3</sup> )	1,5	ÁLCOOL (%)	11,4
ACIDEZ TOTAL (G/DM <sup>3</sup> )	7	ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM <sup>3</sup> )	0,57	SO <sub>2</sub> TOTAL (MG/DM <sup>3</sup> )	89	PRODUÇÃO	6900 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

