



Niepoort VV Vinhas Velhas Branco 2019

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 2019 foi um ano com alguma chuva, e com um frio intenso no mês de Março o que veio a originar uma nascedura reduzida. Com uma primavera quente, a uva amadureceu mais cedo, o que levou a uma vindima antecipada.

A vindima dos vinhos brancos teve início a 26 Agosto, finalizando com os vinhos tintos a 26 Setembro.

Foi um bom ano, com uma acidez equilibrada. Apesar do grau álcool ser mais elevado que o do ano anterior, conseguiu-se mesmo assim manter a frescura e elegância que caracterizam os vinhos da Quinta de Baixo.

NOTAS DE PROVA

Seguindo o perfil do 2018, a cor é levemente citrina e brilhante.

No nariz é discreto, com notas de avelãs e citrinos, um frutado que lembra alperces, nuances florais e verdes que lhe conferem complexidade e sofisticação.

Este é um branco sério e distinto. O que mais impressiona neste VV quando novo é a boca, estruturada mas elegante, com uma excelente acidez aliada à salinidade que nos faz viajar rapidamente para os solos de calcário da Bairrada.

Termina longo, persistente e picante.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR	Niepoort /Quinta de Baixo	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	Novembro 2021	ESTÁGIO	20 Meses em Fuders	EXTRACTO SECO (G/DM ³)	18.3		
AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM ³)	0.5	ÁLCOOL (%)	11.5	PH	3.16	ACIDEZ TOTAL (G/DM ³)	6.36	ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM ³)	0.54
SO ₂ TOTAL (MG/DM ³)	92	MASSA VOLÚMICA (G/CM ³)	0.991	PRODUÇÃO	7000 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

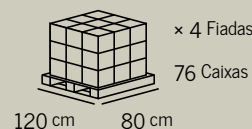
GARRAFA



CAIXA



PALETE



COMPETE 2020

PORTUGAL 2020

UNÃO EUROPEIA
Fundos Europeus de
Desenvolvimento Regional

