



## Niepoort VV Vinhas Velhas Branco 2020

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 2020 foi um ano com alguma chuva, e com um frio intenso no mês de Março o que veio a originar uma nasçena 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

A cor é leve, citrina e brilhante. No nariz é discreto, com notas de tabaco, alperce e citrinos, breves nuances florais e de ervas aromáticas 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 2022	ESTÁGIO	20 Meses em Fuders	EXTRACTO SECO (G/DM <sup>3</sup> )	19,3		
ACÚCAR RESIDUAL (G/DM <sup>3</sup> )	0,6	ÁLCOL (%)	11	PH	3,11	ACIDEZ TOTAL (G/DM <sup>3</sup> )	7,31	ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM <sup>3</sup> )	0,45
SO <sub>2</sub> TOTAL (MG/DM <sup>3</sup> )	110	MASSA VOLUMICA (G/CM <sup>3</sup> )	0,991	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



5600824210255



5600824213256



35 cm

11 cm

× 3

10500 g

madeira

29,5 cm



× 4

Fiadas

76 Caixas

80 cm

