



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 nasçença 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/DM³) 19,3
AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 0,6 ÁLCOOL (%) 11 PH 3,11 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 7,31 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0,45
SO₂ TOTAL (MG/DM³) 110 MASSA VOLÚMICA (G/CM³) 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



5600824210255

CAIXA



5600824213256

PALETE

