



Niepoort Wana Bi 2015

Das vinhas da Casa de Vilar, onde Regina Pessoa e Abi Feijó vivem e encontram inspiração para as suas criações, entre elas o livro Niepoortland de Regina Pessoa, criou-se um Alvarinho fermentado em barrica, com um perfil muito particular e diferente do estilo expressivo e aromático desta casta da região do Minho. Tal como o nome sugere, o perfil de Wana Bi é o de um vinho que tenta ser um Alvarinho distinto.

VINIFICAÇÃO

As uvas são provenientes de uma vinha de 1,6 ha da Casa de Vilar, plantada na sub-região do Vale do Sousa. O vinho vinificou e estagiou em barricas usadas de carvalho francês. Após 10 meses em barrica, foi engarrafado em Junho de 2016.

NOTAS DE PROVA

De perfil muito discreto mas delicado, com ligeiro aroma citrino e de ervas frescas, é um Alvarinho onde prevalece o equilíbrio e a delicadeza de aromas ao invés das notas de frutos tropicais. As notas tostadas de barrica encontram-se muito bem integradas. Na boca, tem um bom volume, boa acidez e mineralidade, é envolvente e com muita harmonia. Final refrescante com presença e ligeira cremosidade da barrica. Um Alvarinho indicado para a mesa e cujo envelhecimento em garrafa será interessante acompanhar.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Niepoort (Vinhos) S.A. REGIÃO Vinhos Verdes TIPO DE SOLO Granito

VINHAS Casa de Vilar (Sub-Região do Vale do Sousa) CASTAS Alvarinho

PERÍODO DE VINDIMA Setembro FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Não realizada

FERMENTAÇÃO Barricas de carvalho francês ENGARRAFADO Junho de 2016 ESTÁGIO 10 meses em barril

açúcar residual (G/DM³) 3 álcool (%) 12 PH 3,2 acidez total (G/DM³) 5,14

acidez volátil (G/DM³) 0,54 SO₂ livre de enchimento (MG/DM³) 18 SO₂ total (MG/DM³) 57

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Acompanha bem mariscos de concha, peixes delicados ou queijos suaves.
Sugestões vegetarianas: Salada César, beringelas, húmus.

