



Niepoort Wana Bi 2016

Das vinhas da Casa de Vilar, onde Regina Pessoa e Abi Feijó vivem e encontram inspiração para as suas criações, 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 Wana Bi é 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

Tal como na primeira edição, este é um Alvarinho muito discreto e elegante, com boas notas de citrinos, floral q.b., folha de chá e pedra molhada. As notas de barrica encontram-se muito bem integradas, conferindo complexidade. Na boca, tem um bom volume, com acidez e mineralidade, em contraste com uma doçura muito discreta. O final de boca é longo e refrescante, complexo e equilibrado. O Wana Bi é indicado para a mesa, mas terá uma boa evolução em garrafa e será interessante acompanhar o seu percurso.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Niepoort Vinhos SA REGIÃO Minho TIPO DE SOLO Granito

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

PERÍODO DE VINDIMA setembro FORMA DE VINDIMA Manual FERMENTAÇÃO Em barrica

ENGARRAFADO Junho 2017 ESTÁGIO 10 meses em barrica usada de carvalho francês

ACÚCAR 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

ALERGÉNIOS Sulfitos

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