



Niepoort Wana Bi 2017

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.

NOTAS DE PROVA

No seguimento das edições anteriores do mesmo vinho, este é um Alvarinho muito elegante, onde os tons cítricos e florais se equilibram com notas mais secas de folha de chá e pedra molhada. A ligeira presença de barrica aumenta a complexidade do aroma. Na boca mostra-se vivo e harmonioso, com um bom volume mas com acidez e mineralidade a conferir equilíbrio a uma doçura muito discreta. Com um final de boca longo, cremoso e complexo, o Wana Bi 2017 é indicado para um consumo jovem, mas terá com certeza uma interessante evolução em garrafa.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Niepoort (Vinhos) S.A 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 MALOLÁCTICA Não FERMENTAÇÃO Em Barrica ENGARRAFADO Junho 2018

ESTÁGIO Dez meses em barrica usada de carvalho francês EXTRACTO SECO (G/DM³) 16.7

ACÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 1.5 ÁLCOOL (%) 11.5 PH 3.03 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 7.8

ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.3 SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 15 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 49

MASSA VOLÚMICA (G/CM³) 0.99 PRODUÇÃO 3282 gfs ALERGÉNIOS Sulfitos

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

GARRAFA



5603977002036

CAIXA



5603977602038



PALETTE

