



Redoma Branco Reserva 2021

Le Redoma Reserva 2021 incarne l'élégance, la structure et la fraîcheur acide qui caractérisent la vallée du Douro. Les arômes sont délicats, des notes florales apparaissent, auxquelles s'ajoutent des agrumes et des fruits du jardin ainsi que des nuances d'herbes et de noix. Tout cela confère au vin complexité et caractère. En bouche, l'acidité se révèle et la structure est légère. La finale est sèche et piquante. Ce vin blanc du Douro est captivant, extrêmement équilibré et possède un grand potentiel de maturité.

Producteur	Niepoort Vinhos
Type d'article	Vin blanc
Pays	Portugal
Région	Douro
Millésime	2021
Format	75 cl
Alcool	11.7000 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Rabigato, Viosinho , Arinto, Códega
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	342821
Accord mets et vins	Légumes, Fromage, Plats légers, Veau, Volaille, Grillades, Fruits de mer
Avis	Decanter 96/100 James Suckling 94/100



Vinification





Le millésime 2021 a donné des rendements supérieurs aux attentes. Par rapport à l'année précédente, la Quinta de Nápoles a même enregistré une hausse d'environ 50%. La récolte 2021 a débuté le 11 août dans des conditions optimales : les moûts présentaient des valeurs d'acidité élevées avec un faible rendement en alcool et, associés à des peaux de baies fermes, ils ont donné des vins équilibrés, tant en blanc qu'en rouge. En septembre, les conditions météorologiques changeantes nous ont obligés à recevoir un nombre particulièrement élevé de raisins à la cave, qui présentaient également des degrés de maturité différents selon leur origine. Les raisins destinés au Redoma Reserva ont été transportés réfrigérés dans la cave pour être traités, où ils ont été soigneusement triés, puis pressés lentement et délicatement. Le moût a été laissé à décanter pendant 24 heures sans contact avec le moût, puis une lente fermentation alcoolique a eu lieu dans des barriques. Le Redoma Reserva y a vieilli pendant 9 mois et a subi une fermentation malolactique complète.

Terroir

Les sols avec des schistes micacés confèrent aux vins beaucoup de minéralité, de finesse et une grande fraîcheur.

Histoire

Le Redoma Reserva provient de vignobles âgés de plus de 80 ans, situés à 600 mètres d'altitude et présentant des sols de micaschistes. Depuis son lancement en 1995, l'objectif premier a été de créer un vin qui reflète le caractère des vieilles vignes de la vallée du Douro. Pour cela, les meilleures barriques sont sélectionnées afin de garantir la minéralité, la complexité et la capacité de garde.

