



Niepoort The Junior Ruby

Innover, diversifier, briser des tabous, maintenir la tradition: telle est la philosophie adoptée par Niepoort au cours de ces dernières décennies. Parallèlement au nouveau design du The Senior Tawny, pour lequel nous avons utilisé la bouteille dans un format plus traditionnel ainsi qu'une moustache afin de souligner son ancienneté, le nouveau design du Junior Tinto s'est appuyé sur le concept d'un vin jeune, frais et contemporain.

Le Junior Ruby est mis en bouteille très jeune, où il y passe le reste de sa vie, protégé des influences extérieures. Ce processus permet de préserver au maximum sa jeunesse, sa robe foncée, sa fraîcheur et ses arômes et saveurs de fruits noirs.

VINIFICATION

Le Junior Ruby provient de vieilles vignes de faible production, de la région de Cima Corgo, dans la vallée du Douro. Les raisins sont, pour la plus grande partie, foulés dans les lagares [grands pressoirs], avant de séjourner dans des tonneaux en chêne français, dans nos caves de Vila Nova de Gaia.

Le Senior Tawny passe la plus grande partie de son temps à vieillir dans des petites barriques, dans les caves de Niepoort, à Vila Nova de Gaia. Les barriques permettent un contact doux et léger avec l'air grâce à la porosité du bois, qui résulte en un processus lent d'oxydation au fil des années.

NOTES DE DÉGUSTATION

Avec sa concentration de tanins, il s'agit d'un vin charnu, avec un arôme fin et intense de prunes et de mûres noires, avec des notes de chocolat. Au palais, il révèle une grande fraîcheur, avec des fruits foncés bien intégrés.

INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort (Vinhos) S.A. RÉGION Douro TYPE DE SOL Schiste VIGNOBLES Vale do Pinhão/Ferrão

ÂGE DE VIGNES Plus de 30 ans

CÉPAGES Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz and others

PIEDS DE VIGNE PAR HA 4000-6000 PÉRIODE DE VENDANGE septembre/octobre MODE DE VENDANGE Manuelle

FERMENTATION Lagares (pressoirs)/Foulés à pied ÉLEVAGE 3 ans dans grandes cuves de bois EXTRAIT SEC (G/DM³) 130.3

SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) III ALCOOL (°) 20 BAUME 3.6 PH 3.61 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 4

ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.2 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 39 MASSE VOLUMIQUE (G/CM³) 1.02 ALLERGÈNES Contém Sulfites

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Accompagne bien le fromage (dur ou à pâte tendre aussi que les fromages bleus), mais aussi tous les types de chocolat. Il se marie aussi parfaitement avec un steak au poivre.

BOUTEILLE



BOÎTE



PALETTE

