



# Niepoort 'Batuta 2004

Batuta é um vinho de extremos, que deve sempre conciliar concentração com elegância, taninos presentes mas muito finos, fresca bastante para proporcionar um fim de boca muito longo. Tem como base a vinha do Carril, com mais de 70 anos virada a norte que permite maturações mais lentas e mais equilibradas. O batuta 2004 é um vinho extraordinário que resulta de uma vinificação delicada, de macerações levadas ao limite onde todos os detalhes são levados em conta, para que se obtenha um vinho complexo fino e elegante. O resultado é um vinho de grande equilíbrio, profundo e denso e ao mesmo tempo fresco e muito longo, só possível num ano equilibrado como foi 2004.

## Notas de Prova

Cor rubi muito carregada, aroma distinto de grande intensidade e complexidade, com fruta preta concentrada notas intensas de especiarias (pimenta preta, verde, cravinho), notas balsâmicas e resinosas com elegância, aromas a terra, termina a tosta, café e moka.

Na boca tem grande amplitude e precisão, com fruta e mineralidade que impressionam, apresenta uma grande estrutura com taninos muito finos e uma fresca sedutora. Tudo conjugado no final longo e muito persistente. Um vinho para as próximas décadas.

## Vinificação

2004 Foi um ano extremamente seco que condicionou desde de cedo o tamanho do bago, no entanto a chuva ocorrida em meados de Agosto permitiu uma maturação muito equilibrada, com taninos maduros e sem excessos no teor de açúcares dos mostos principalmente nas vinhas viradas a norte. A vindima decorreu na primeira quinzena de Setembro, embora o estado geral das uvas fosse de grande qualidade, a sua selecção foi criteriosa na vinha e na mesa de escolha da adega, após desengace total o Batuta fermentou em pequenas cubas tronco-conicas de inox, sem inoculação. As uvas foram pouco trabalhadas durante toda a fermentação para evitar qualquer extracção excessiva. Com 2 dias de maceração pré-fermentativa e 2 meses de maceração total. O vinho passou então directamente para um estágio de 20 meses em barricas de carvalho francês, com maior percentagem de barricas novas. Onde também decorreu a fermentação maloláctica

## Informação Técnica

**Producto** . Batuta Tinto 2004  
**Produtor** . Niepoort (Vinhos) S.A.  
**Região** . Douro  
**Ano** . 2004  
**Tipo de Solo** . Xisto  
**Vinhas** . Nápoles e Pinhão  
**Idade das Cepas** . 60 | 120 anos  
**Castas** . Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional e outras

**Desidade por HA** . 6000  
**Condução das Vinhas** . Guyot and Royat  
**Altura do Mar** . 350 m | 750 m  
**Período de Vindima** . Setembro  
**Forma de Vindima** . Manual  
**Maloláctica** . Cask  
**Fermentação** . Stainless steel laragars  
**Engarrafado** . Julho 2006

**Estágio** . 18 meses em barricas (228l)  
**Extracto Seco** . 31.9 g/dm<sup>3</sup>  
**Alcool** . 14.06 % vol  
**Acidez Total** . 5.75 g/dm<sup>3</sup> Tartaric Acid  
**Acidez Volátil** . 0.69 g/dm<sup>3</sup> Acetic Acid  
**Ph** . 3.52  
**SO<sub>2</sub> Livre de Enchimento** . 32 mg/dm<sup>3</sup>  
**Produção** . 12 000 garrafas

Niepoort | Vinhos S.A.  
Rua Infante D.Henrique 16 -2ºF  
4051-801 Porto . Portugal

T + 351 222 001 028 . F + 351 223 320 209  
info@niepoort-vinhos.com  
www.niepoort-vinhos.com