



Niepoort 'Charme 2004

O ano 2003 foi um ano muito quente e seco, tendo sido por isso decidido não produzir Charme. Sendo então, o charme 2004 a segunda edição deste raro e elegante vinho. Embora o ano tenha sido igualmente seco, as chuvas ocorridas no mês de Agosto permitiram encontrar o ponto perfeito de maturação. Diversas vinhas velhas em Vale de Mendiz, no Vale do Pinhão são o elemento chave para a elaboração do Charme. Estas vinhas de reduzidas dimensões, abrigadas e de baixas produções permitem a elaboração de vinhos elegantes com taninos macios. Todos os detalhes na elaboração do Charme permitem obter este vinho tão raro e único.

Notas de Prova

Vinho muito expressivo, aroma concentrado e fruta equilibrada, com elegantes notas de chá e tabaco. Na prova é envolvente, muito aromático com fruta evidente mas de grande complexidade. Boa estrutura com taninos suaves e frescura apelativa, um final de boca muito prolongado e persistente com notas de tosta e café.

Vinificação

Depois de manualmente vindimadas, as uvas são criteriosamente seleccionadas. O Charme é fermentado em lagares tradicionais de granito, com 100% de engajo. Depois de uma curta maceração (tal como ocorre no vinho do Porto), a fermentação termina em barricas de Carvalho francês. O vinho permanece em estágio nestas mesmas barricas, durante um período de 15 meses onde se realiza também a fermentação maloláctica.

Informações Técnicas

Produto . Charme Tinto 2004
Produtor . Niepoort (Vinhos) S.A.
Região . Douro
Ano . 2004
Tipo de Solo . Xisto
Vinhas . Vale de Mendiz
Idade das Cepas . 70 e cerca de 100 anos
Castas . Tinta Roriz, Touriga Franca e outras

Densidade por HA . 6000
Condução das Vinhas . Duplo Guyot
Altura do Mar . 350 m
Vindima . Setembro 2004
Forma de Vindima . Manual
Maloláctica . Barricas
Fermentação . Lagares de granito
Estágio . 15 meses em barricas (228 L)

Extracto Seco . 34,2 g/dm³
Álcool . 13,50% vol
Acidez Total . 5,3 g/dm³ Ác. Tartárico
Acidez Volátil . 0,62 g/dm³ Ác. Acético
pH . 3,69
SO₂ Livre de Enchimento . 30 mg/dm³
Produção . 4500 Garrafas



Sugestões:

Cogumelos e pratos de caça, tal como perdiz ou faisão.

