



Niepoort 'Alonso Quijano 2006

Esta é a segunda edição do vinho Alonso Quijano, um vinho feito para o prazer da boa mesa que procura harmonia e o equilíbrio para todos os dias e não apenas para momentos especiais. Um vinho que apetece beber com uma boa estrutura de taninos, presentes mas nunca agressivos, com o carácter do douro que encanta pela sua jovialidade e frescura. Mais vez, apenas uma pequena parte do vinho estagiou em barricas de carvalho francês. O rótulo é ilustrado por Daniel Torres, artista espanhol, conhecido pela autoria da banda desenhada Rocco Vargas.

Vinificação

Apesar de ano difícil que foi 2006, com temperaturas muito elevadas no início da vindima, a utilização de vinhas mais altas e menos expostas permitiu obter um Alonso Quijano que prima pela frescura de paladar e aromas. A vindima decorreu entre a primeira e a terceira semana de Setembro. A fermentação foi feita em cubas inox com macerações totais que nunca ultrapassaram os 12 dias. O vinho estagiou maioritariamente em cubas de inox e apenas 15% teve um estágio de 12 meses em barricas usadas de carvalho francês. Em Março de 2007 foram engarrafadas 40.000 garrafas.

Notas de prova

Cor rubi muito viva, com notas de fruta vermelha e especiarias, folhas de chá, complexo, na boca mostra-se pleno sem ser pesado com boa estrutura, mas de taninos muito macios prontos a serem bebidos, mais fresco que 2005 com fruta muito fresca e um longo final. É um vinho que apetece beber.

Informação técnica

Produto . Alonso Quijano
Produtor . Niepoort (Vinhos) S.A.
Região . Douro
Ano . 2006
Tipo de solo . Xisto
Vinhas . Várias
Idade das cepas . 10-40 anos
Castas . Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Amarela e Tinto Cão

Densidade por HA . 4.000
Condução das vinhas . Guyot
Altura do Mar . 100-400 m
Período de Vindima . Setembro
Forma de Vindima . Manual
Maloláctica . Barricas e inox
Fermentação . Lagar
Engarrafado . Março 2007
Estágio . 12 meses em carvalho (20%) e em Inox (80%)

Extracto Seco . 28 g/dm³
Alcool . 12,9 % vol
Acidez Total . 4,92 g/dm³
Acidez Volátil . 0,46 g/dm³ Ácido Acético
pH . 3,65
SO₂ Livre de Enchimento . 23 mg/dm³ (p.p.m.)
Produção . 5.000 garrafas

Sugestões:
Carnes brancas
(Peru, Frango,..)



Sugestões vegetarianas:
Pratos com massa.

