



Niepoort 'Conversa 2007

Esta é a terceira edição do Conversa, 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 uma vez, apenas uma pequena parte do vinho estagiou em barricas de carvalho francês.

Vinificação

O ano de 2007 foi excelente para o Douro, as chuvas ocorridas na primavera e início do Verão permitiram manter bons níveis de água no solo até ao momento da vindima. Por outro lado alguma pressão do míldio contribuiu também para baixar as quantidades de uvas produzidas por cepa. A utilização de vinhas mais altas permitiu obter um Conversa que prima pela frescura de paladar e aromas. A vindima realizou-se com tempo seco e ameno durante todo o mês de Setembro. As uvas foram colhidas no óptimo estado de maturação com teores de acidez elevados e teores de açúcar muito equilibrados, após escolha o desengace foi total. 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 2009 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 e concentrado que 2006 com fruta muito fresca e um longo final. É um vinho que apetece beber.

Informação técnica

Produto . Conversa
Produtor . Niepoort (Vinhos) S.A.
Região . Douro
Ano . 2007
Tipo de solo . Xisto
Vinhas . Várias
Idade das cepas . 10-40 anos
Castas . Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Amarela e outras

Densidade por HA . 4000
Condução das vinhas . Guyot e royat
Altura do Mar . 100-400 m
Período de Vindima . Setembro
Forma de Vindima . Manual
Maloláctica . Barricas e inox
Fermentação . Cubas inox
Engarrafado . Março 2009
Estágio . 12 meses em carvalho (20%) e em Inox (80%)

Extracto Seco . 28 g/dm³
Alcool . 13 % vol
Acidez Total . 4,96 g/dm³
Acidez Volátil . 0,48 g/dm³ Ácido Acético
pH . 3,61
SO₂ Livre de Enchimento . 28,3 mg/dm³(p.p.m.)³
Produção . 3.000 garrafas



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



Sugestões vegetarianas:
Pratos com massa.