



Niepoort 'Conversa 2008

2008 é a quarta edição do Conversa, um vinho agradável e acessível, um vinho que apetece beber, com uma boa estrutura de taninos, com o carácter do Douro presente e que encanta pela sua jovialidade e frescura.

Vinificação

2008 foi um ano pouco habitual na região do Douro, a chuvas, durante a Primavera e início do Verão, permitiram manter os níveis de humidade no solo até ao momento da vindima. Por outro lado as baixas produtividades verificadas, deram origem a mostos muito equilibrados, com boa acidez, e teores de açúcares nada excessivos.

A vindima decorreu durante o mês de Setembro, com condições óptimas de tempo seco e ameno. A fermentação ocorreu em cubas de inox com, períodos de maceração, entre 8 a 15 dias. Apenas 20% do vinho estagiou em barricas usadas de carvalho Francês, durante 12 meses.

Notas de Prova

Cor rubi muito viva, com notas de fruta vermelha e especiarias, juntamente com um leve carácter xistoso. Na boca é vibrante e apeteçível, com taninos suaves e uma excelente acidez permitindo um longo final.

Informação técnica

Produto . Conversa
Produtor . Niepoort (Vinhos) S.A.
Região . Douro
Ano . 2008
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 . 100-500 m
Período de Vindima . Setembro
Forma de Vindima . Manual
Maloláctica . Barricas e inox
Fermentação . Cubas inox
Engarrafado . Maio 2010
Estágio . 12 meses em barricas de carvalho Francês (20%) e em Inox (80%)

Álcool . 13% vol
Extracto Seco . 27,4 g/dm³
Acidez Total . 5,05 g/dm³ Ácido Tartárico
Acidez Volátil . 0,53 g/dm³ Ácido Acético
pH . 3,65
SO₂ Livre de Enchimento . 25 mg/dm³
Açúcar . 2,4 g/dm³
Produção . 9 000 garrafas



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



Sugestões vegetarianas:
Pratos com massa

