



Niepoort 'Diálogo 2005

O vinho a procurar diálogos é o novo desafio da Niepoort. Esta é a estreia de 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. Sem pretender ser o melhor vinho do mundo é um vinho que apetece beber, fresco, jovem e apelativo, um vinho com o carácter de um Douro que encanta pela sua simplicidade. No Diálogo a madeira é utilizada em pequena quantidade para que o vinho possa preservar toda a sua jovialidade.

Notas de Prova

Fechado na cor, com notas de fruta vermelha e especiarias, complexo, na boca mostra-se pleno sem ser pesado com estrutura, mas de taninos muito macios prontos a serem bebidos, fresco e frutado, com um final muito longo. É um vinho que apetece beber.

Vinificação

2005 foi generoso em vinhos equilibrados com teores alcoólicos não muito elevados, a vindima manual foi feita na última quinzena de Setembro para pequenas caixas. As uvas foram escolhidas em tapete de selecção antes da fermentação em cubas inox. Com macerações totais de 8 a 12 dias 20 % do vinho estagiou em barrica usada onde fez a fermentação maloláctica os restantes 80% estagiaram em cubas inox, para que vinho mantivesse toda a sua frescura. Em Fevereiro de 2007 foram engarrafadas 33.500 garrafas.

Informações Técnicas

Produto . Diálogo
Produtor . Niepoort (Vinhos) S.A.
Região . Douro
Ano . 2005
Tipo de Solo . Xisto
Vinhas . Várias
Idade das Cepas . 10 a 40 anos
Castas . Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Amarela e Tinto Cão

Densidade por HA . 4000
Condução das Vinhas . Guyot
Altura do Mar . 100-400 m
Vindima . Setembro
Forma de Vindima . Manual
Maloláctica . Barricas e inox
Fermentação . Lagar
Engarrafado . Fevereiro de 2007
Estágio . 12 meses em carvalho (20%)
Inox (80%)

Extracto Seco . 29,2 g/dm³
Álcool . 12,90 % vol
Acidez Total . 4,88 g/dm³
Acidez Volátil . 0,44 g/dm³
pH . 3,71
SO₂ Livre de Enchimento . 23 mg/dm³
Açúcar . 1,9 g/dm³
Produção . 33.500 Garrafas



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



Sugestões vegetarianas:
Pratos com massa.