



# Niepoort 'Diálogo 2008

2008 é a quarta edição do Diálogo, 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** . Diálogo  
**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/dm<sup>3</sup>  
**Acidez Total** . 5,05 g/dm<sup>3</sup> Ácido Tartárico  
**Acidez Volátil** . 0,53 g/dm<sup>3</sup> Ácido Acético  
**pH** . 3,65  
**SO<sub>2</sub> Livre de Enchimento** . 25 mg/dm<sup>3</sup>  
**Açúcar** . 2,4 g/dm<sup>3</sup>  
**Produção** . 50 000 garrafas



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



**Sugestões vegetarianas:**  
Pratos com massa

