



Niepoort 'Dado Tinto 2003

Partindo de uma ideia de Rolf Niepoort, Dirk seu filho contactou pela primeira vez Álvaro de Castro em 2000 para criar o Dado. A ideia era criar o vinho ideal, associar a elegância e longevidade do Dão à concentração e estrutura do Douro.

A quarta edição do dado conjuga o melhor de duas regiões capazes de produzir grandes vinhos. O Dado 2003 resulta da união 60% de um lote de vinho do Douro produzido na Quinta de Nápoles com origem em vinhas com mais de 60 anos e 40 % de um lote do Dão produzido na Quinta da Pellada proveniente de vinhas velhas da Quinta de Saes e de uma vinha de Touriga Nacional com mais de 20 anos.

Notas de Prova

Cor carregada, aroma complexo com notas florais, de frutos vermelhos típicos da touriga nacional, especiado e mineral. Na boca é envolvente com uma acidez viva, taninos presentes mas suaves, fruta muito fina e uma estrutura impressionante, termina longo e persistente. Um vinho de grande longevidade.

Vinificação

O vinho Douro foi vinificado em lagar tradicional pisado a pé com maceração pré-fermentativa, após fermentação de 8 dias o vinho estagiou durante 15 meses em barricas de carvalho francês onde realizou a fermentação maloláctica.

O lote Dão foi vinificado em lagares tendo estagiado em barricas de carvalho francês onde efectuou a fermentação maloláctica. O lote resulta da junção em partes iguais de vinhas velhas da Quinta de Saes e de uma vinha de Touriga Nacional. Após a união dos lotes foi feita uma colagem muito fina com clara de ovo tendo sido posteriormente engarrafado.

Informações Técnicas

Produto . Dado Tinto 2003
Produtor . Niepoort (Vinhos) S.A.
Álvaro de Castro & Dirk Niepoort
Região . Dão e Douro
Ano . 2003
Tipo de Solo . Xisto
Vinhas . Várias vinhas, mistura de vinhos
Idade das Cepas . 60–80 anos
Castas . Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Amarela e Tinto Cão

Densidade por HA . 6000–5000
Condução das Vinhas . Guyot e royat
Altura do Mar . 100–400 m
Vindima . Setembro
Forma de Vindima . Manual
Maloláctica . Barricas
Fermentação . Lagares tradicionais
Engarrafado . Maio 2005
Estágio . 15 meses em barricas (228 L)

Extracto Seco . 31,3 g/dm³
Álcool . 13,6 % vol
Acidez Total . 5,6 g/dm³ Ác. Tartárico
Acidez Volátil . 0,56 g/dm³ Ác. Acético
pH . 3,62
SO₂ Livre de Enchimento . 30 mg/dm³
Produção . 5.600 Garrafas

Sugestões:



É um vinho encorpado mas com boa acidez o que o torna flexível com vários pratos. Vai muitíssimo bem com arroz de Pato ou pratos com caça, assim como com estufados.

