



# Niepoort 'Dado Tinto 2004

Partindo de uma ideia de Rolf Niepoort, Dirk seu filho contactou pela primeira vez Álvaro 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 quarto Dado resulta da união de um lote de vinho do Douro produzido na Quinta de Nápoles com origem em vinhas com mais de 60 anos e um lote do Dão produzido na Quinta da Pellada proveniente de vinhas com mais de 30 anos nas quais predominam a Touriga Nacional. O lote de 2004 tem 55% Dão e 45% Douro.

## Notas de Prova

Cor rubi carregada, aroma complexo com notas florais e 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 do 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 Dão provem de vinhas velhas da Quinta de Saes e da Quinta da Pellada, sendo cerca de metade cepas velhas de Touriga Nacional e as restantes uma mistura de castas tradicionais. O vinho Dão foi vinificado em lagares tendo feito a maloláctica em cascos de carvalho Allier ff, nos quais estagiou 18 meses.

## Informações Técnicas

**Produto** . Dado Tinto 2004  
**Produtor** . Niepoort (Vinhos) S.A.  
Álvaro de Castro & Dirk Niepoort  
**Região** . Dão e Douro  
**Ano** . 2004  
**Tipo de Solo** . Douro: Xisto  
**Vinhas** . Diversas vinhas velhas no Douro e no Dão  
**Idade das Cepas** . 30-120 anos  
**Castas** . Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Amarela e Tinto Cão

**Densidade por HA** . 6000  
**Condução das Vinhas** . Guyot  
**Altura do Mar** . 100-400 m no Douro, 500 m no Dão  
**Vindima** . Setembro  
**Forma de Vindima** . Manual  
**Maloláctica** . Barrica  
**Fermentação** . Lagar  
**Engarrafado** . Maio 2006  
**Estágio** . 15-18 meses em carvalho

**Extracto Seco** . 32,3 g/dm<sup>3</sup>  
**Álcool** . 13,5% vol  
**Acidez Total** . 6,3 g/dm<sup>3</sup> Ác. Tartárico  
**Acidez Volátil** . 0,58 g/dm<sup>3</sup> Ác. Acético  
**pH** . 3,65  
**SO<sub>2</sub> Livre de Enchimento** . 30 mg/dm<sup>3</sup>  
**Produção** . 5.600 Garrafas, 136 Magnuns

### 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.

