



Niepoort 'Doda Tinto 2005

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

A quinta edição do DoDa (antes chamado DaDo) conjuga o melhor de duas regiões capazes de produzir grandes vinhos. O DoDa resulta da união de um lote de vinho do Douro produzido na Quinta de Nâpoles 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.

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 20 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 24 meses.

Notas de Prova

Aroma muito 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.

Informação Técnica

Produto . Doda Tino

Produtor . Niepoort (Vinhos) S.A.

Álvaro de Castro & Dirk Niepoort

Região . Dão e Douro

Ano . 2005

Tipo de Solo . Douro: Xisto; Dão: Base granítica com areia ou barro

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

Desidade por HA . 6000

Condução das Vinhas . Guyot

Altura do Mar . 100-400 m Douro 500 m Dão

Período de Vendima . Setembro

Forma de Vendima . Manual

Maloláctica . Barrica

Fermentação . Lagar

Engarrafado . Outubro 2007

Estágio . 20-24 meses em barricas de carvalho

Extracto Seco . 33,5 g/dm³

Alcool . 13,5 % vol

Acidez Total . 6,7 g/dm³ Ácido Tartárico

Acidez Volátil . 0,50 g/dm³ Ácido Acético

Ph . 3,68

SO₂ Livre de Enchimento . 30 mg/dm³

Produção . 4.608 Garrafas, 212 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.

