



Niepoort 'Doda Tinto 2007

O primeiro ano da Aventura do Dado, agora denominado Doda ocorreu no ano 2000, tendo por base uma ideia antiga de Rolf Niepoort – o vinho Português ideal será aquele que consiga aliar a elegância, frescura e longevidade dos vinhos do Dão à estrutura e potência dos vinhos do Douro, que consiga conciliar a fruta madura dos solos de xisto do Douro com os aromas de caruma e a mineralidade dos solos graníticos do Dão. Foi com esta ideia que Dirk contactou pela primeira vez Álvaro de Castro, para juntar dois lotes, um de cada região em proporções semelhantes na busca do equilíbrio. Desde então todos os anos Dirk e Álvaro juntam-se na busca do lote que melhor expresse este conceito. Por se tratar de vinhos com origem em duas regiões demarcadas distintas o vinho é classificado como vinho de mesa.

Vinificação

A 6.ª edição do Doda apresenta na sua composição 50% de um lote Dão e 50% de um lote Douro. O vinho do Douro é proveniente de vinhas com mais de 60 anos onde predominam as castas Touriga Franca, Tinta Roriz, a sua vinificação foi feita em cubas tronco cónicas com macerações de 30 dias, a fermentação maloláctica ocorreu em barricas usadas de carvalho francês as mesmas onde o vinho estagiou durante 20 meses. O lote do Dão é proveniente da Quinta da Pellada, do talhão 5 de Touriga Nacional bem como vinhas velhas onde impera a mistura de castas tradicionais da região. A vinificação foi feita em lagares e o vinho estagiou em barricas de carvalho francês, novas e usadas durante 20 meses onde também ocorreu a fermentação maloláctica.

Notas de Prova

Aroma muito complexo com notas especiadas, caruma e terra húmida, com discretos aromas florais e de frutos vermelhos. Na boca mostra uma acidez muito viva, mineral de estrutura impressionante e bem delineada, com taninos bem integrados, fruta muito fina e complexa, termina longo e persistente. Um vinho de grande longevidade

Informação Técnica

Produto . Doda Tinto

Produtor . Niepoort (Vinhos) S.A.

Álvaro de Castro & Dirk Niepoort

Região . Dão e Douro

Ano . 2007

Tipo de Solo . Douro: Xisto

Dão: Base granítica com areia ou barro

Vinhas . Diversas vinhas velhas no Douro e no Dão

Idade das Cepas . 30-80 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 Douro

500 m Dão

Período de Vindima . Setembro

Forma de Vindima . Manual

Maloláctica . Barrica

Fermentação . Lagar, cuba e balseiro

Engarrafado . Julho 2009

Estágio . 20-22 meses em barricas de carvalho

Álcool . 13.6 % vol

Acidez Total . 4.9 g/dm³ Ácido Tartárico

Acidez Volátil . 0.58 g/dm³ Ácido Acético

pH . 3.68

SO₂ Livre de Enchimento . 24 mg/dm³

Produção . 3238 Garrafas, 946 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.

