



Niepoort PROJECTOS

Doda 2008

O primeiro ano em que se produziu Doda (Dado até 2004), foi em 2000, e teve 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 baseado nesta ideia que Dirk contactou pela primeira vez Álvaro de Castro, com o objectivo de juntar dois lotes, um de cada região, em proporções semelhantes, na busca do equilíbrio. Desde então todos os anos Dirk e Álvaro preparam um lote que melhor expresse este conceito.

Vinificação

As noites frias de 2008, em ambas as regiões, proporcionaram vinhos onde predominam os aromas de fruta vermelha fresca e uma extraordinária acidez, contribuindo para um grande equilíbrio e potencial de envelhecimento.

A 7ª 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, plantadas numa encosta virada a norte, onde predominam as castas Touriga Franca e Tinta Roriz. A vinificação foi feita em cubas de inox com macerações de 45 dias, a fermentação maloláctica ocorreu em barricas usadas de carvalho francês, onde o vinho estagiou durante 20 meses.

O lote do Dão é proveniente da Quinta da Pellada, do talhão 5 de Touriga Nacional, e de 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 decorreu a fermentação maloláctica.

Notas de Prova

Aroma complexo, com fruta muito fina, frutos vermelhos combinados com notas de especiarias, caruma, terra húmida e discretos aromas florais. Na boca mostra uma acidez muito viva, cheio de fruta e notas minerais. Os taninos mostram-se muito bem integrados e afinados, suportando uma estrutura sólida mas nada pesada, termina longo e persistente. Um vinho que terá uma grande longevidade.

Informação Técnica

Produto . Doda Tinto

Produtor . Niepoort (Vinhos) S.A.
Álvaro de Castro & Dirk Niepoort

Região . Dão e Douro

Ano . 2008

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

Densidade por Ha . 6000

Condução das Vinhas . Guyot

Altura do Mar . 100 - 400 m Douro;

500 m Dão

Período de Vendima . Setembro

Maloláctica . Barrica

Fermentação . Inox

Fermentação . Lagar e cuba

Engarrafamento . Julho 2010

Estágio . 20 meses em barricas de
carvalho

Extracto Seco . 31,0 g/dm³

Alcool . 13% vol

Acidez Total . 5,45 g/dm³ Ác. Tartarico

Acidez Volátil . 0,72 g/dm³ Ác. Ascético

Produção . 3.000 Garrafas e

200 Magnuns