



Niepoort PROJECTOS

Riesling Dócil 2009

Desde de 2003 que se tem fermentado o Riesling de formas diferentes, tentando encontrar um ponto de equilíbrio. A solução, inspirada na Região de Mosel, parece ter sido encontrada: fermentação de vários meses em inox e estágio na mesma cuba com as borras finas. Uma vez doce como um “Auslese” ou um “Spatelese”, outras vezes seco, todos os anos esta vinha tem surpreendido pela qualidade dos vinhos que dela provêm.

Em 2009, à semelhança dos outros brancos, o vinho não mostra a vindima quente que se verificou. A acidez muito viva e o pH baixo, permitiram manter açúcar no vinho e produzir um vinho com 8,7^o de álcool, leve, fresco mas profundo, com um grande equilíbrio entre doçura e acidez.

Vinificação

Com a vindima quente de 2009, a colheita do Riesling foi antecipada para o dia 22 de Setembro. O facto de se tratar de uma vinha plantada a 750 m, permite, mesmo em anos quentes, obter maturações mais prolongadas, o que explica juntamente com a qualidade dos clones plantados, a complexidade dos vinhos obtidos.

As uvas foram prensadas durante a noite, a decantação a frio durou 24 horas, a fermentação fez-se em cuba isotérmica, sem inoculação, a muito baixa temperatura durante 4 meses. A paragem de fermentação fez-se com abaixamento da temperatura para valores próximo de 0^o e aplicação de sulfuroso. Realizou-se uma decantação depois da paragem de fermentação e o vinho estagiou em inox na presença das borras mais finas.

Notas de Prova

Aromático, fresco e complexo, com aromas cítricos de lima e limão, flores brancas e notas minerais intensas. A boca é muito viva e longa, com ataque doce mas sempre compensado pela acidez muito presente. Algumas notas discretas de frutos exóticos, juntamente com a presença mineral da pedra da região ajudam a terminar a paleta de sabores e aromas.

Um vinho com grande potencial de envelhecimento.

Informação Técnica

Produto . Riesling Dócil
Produtor . Niepoort (Vinhos) S.A.
Região . Douro
Ano . 2009
Tipo de Solo . Xisto
Vinhas . Vinha de lavrador
Idade das Cepas . 20 anos
Castas . Riesling

Densidade por Ha . 4500
Condução das Vinhas . Royat
Altura do Mar . 750 m
Período de Vindima . 22 de Setembro
Forma de Vindima . Manual
Fermentação . Inox
Engarrafamento . Maio 2010
Estágio . Inox

Alcool . 8,7% vol
Acidez Total . 6,9 g/dm³ Ác. Tartarico
Acidez Volátil . 0,39 g/dm³ Ác. Ascético
Ph . 3,03
SO₂ Livre de Enchimento . 40 mg/dm³
Açúcar residual . 2,0 g/dm³
Produção . 2.200 garrafas