



## Diálogo Branco 2010

Agora podemos festejar também com Diálogo branco, a primeira edição deste vinho com a mesma filosofia do tinto, um vinho para celebrar a boa comida, os bons momentos e os bons amigos, um vinho para os prazeres simples da vida. Para exprimir o carácter do Douro neste branco, subimos em altitude à procura de vinhas com castas indígenas, plantadas em solos de micaxisto e que apresentassem o verdadeiro carácter rochoso deste vale. Através da fermentação, quer em barricas de carvalho francês quer em cubas de inox, procurámos a complexidade e a leveza.

A ilustração de Luís Afonso conta histórias nos rótulos do Diálogo desde a primeira edição.

### VINIFICAÇÃO

2010 foi um ano com uma humidade fora do comum durante o Inverno e com um início de Primavera, com chuvas muito fortes e elevados índices de pluviosidade. Em consequência disso, a produção foi elevada e houve uma grande pressão relativamente a doenças na vinha. O período de maturação foi quente e seco, mas a chuva ligeira dos primeiros dias de Setembro contribuiu para uma maturação mais completa e equilibrada, sobretudo nas vinhas mais velhas e plantadas a uma altitude mais elevada.

As uvas foram colhidas em Setembro e, após ligeira prensagem, sem maceração pelicular, o mosto ficou em repouso durante 24 horas. A fermentação decorreu em cubas inox e barricas de carvalho francês. O vinho estagiou nestes dois tipos de depósitos, durante 9 meses, sobre as borras finas, sem bâtonnage e sem fermentação maloláctica.

### NOTAS DE PROVA

Cor muito viva, com um carácter mineral intenso e fortes notas cítricas. Na boca, revela grande acidez, com aromas de frutos de caroço e ligeiro carácter fumado que sublinha a complexidade do vinho. Final longo, salgado, que torna este vinho perfeito à mesa.

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Niepoort (Vinhos) S.A. REGIÃO Douro TIPO DE SOLO Micaxisto VINHAS Várias

IDADE DAS CEPAS 20 a 25 anos

CASTAS Rabigato, Códega do Larinho, Gouveio, Dona Branca, Viosinho, Bical e outras

DENSIDADE POR HA 4000-6000 CONDUÇÃO DAS VINHAS Guyot e Royat ALTURA DO MAR 550-700

PERÍODO DE VINDIMA Setembro FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Não realizada

FERMENTAÇÃO Barricas de carvalho francês (30%) e cubas inox (70%) ENGARRAFADO Junho 2011

ESTÁGIO Cubas inox e barricas EXTRACTO SECO (G/DM<sup>3</sup>) 18.3 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM<sup>3</sup>) 2.9 ÁLCOOL (%) 13.12

PH 3.65 ACIDEZ TOTAL (G/DM<sup>3</sup>) 4.59 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM<sup>3</sup>) 0.41

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Peixes grelhados e assados, pasta com frutos do mar, carnes brancas.

