



Diálogo Branco 2011

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 de Diálogo desde a primeira edição.

VINIFICAÇÃO

O ano de 2011 caracterizou-se por uma floração muito precoce e todo o ciclo vegetativo foi antecipado com a vindima a iniciar-se mais cedo do que nunca. No entanto, as vinhas plantadas a maior altitude foram mais lentas do que as restantes e, quando a vindima terminou, todos os vinhos apresentavam uma boa quantidade de ácido málico, factor muito importante para dar um palato fresco aos vinhos brancos, que não efectuam a fermentação maloláctica. A vindima teve início no final de Agosto. Após uma rápida prensagem, sem contacto com as películas, o mosto repousou durante 24 horas. A fermentação decorreu em cubas de aço inox (75%) e em barricas de carvalho francês (25%). O vinho estagiou nestes dois tipos de contentores, durante 7 meses, sobre as borras finas, sem bâtonnage e sem fermentação maloláctica.

NOTAS DE PROVA

Cor citrina, com carácter mineral intenso e forte presença de aromas cítricos, com notas florais e de pêssego. No palato, revela um grande equilíbrio e complexidade, com aromas de frutos de caroço e uma acidez refrescante. Final muito longo e salgado.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

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

IDADE DAS CEPAS 20 - 50 anos

CASTAS Rabigato, Códaga 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 Agosto/Setembro FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Não realizada

FERMENTAÇÃO Cubas de aço inox (75%) e barricas de carvalho francês (25%) ENGARRAFADO Abril 2012

ESTÁGIO Cubas de aço inox e barricas de carvalho francês EXTRACTO SECO (G/DM³) 19 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 3

ÁLCOOL (%) 13,5 PH 3,31 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 4,8 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0,4 PRODUÇÃO 92.820 garrafas

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