



Diálogo Branco 2012

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

O ano de 2012 ficou marcado pela falta de chuva na região do Douro. Como consequência, o ciclo vegetativo da vinha começou, em média, 15 dias mais tarde do que nos anos anteriores. Por outro lado, o Inverno de 2012 registou temperaturas muito baixas, o que permitiu um crescimento adequado e equilibrado da vegetação. O período de maturação foi menos quente que o habitual, tendo dado origem a um bom equilíbrio na acidez total dos mostos. As uvas foram colhidas no princípio de Setembro e, depois de uma selecção rigorosa na mesa de escolha, foram prensadas lentamente. Sem maceração pelicular, o mosto ficou em repouso durante 24 horas, seguido de uma fermentação lenta durante 9 meses, sem batónnage.

NOTAS DE PROVA

O branco 2012 apresenta uma cor citrina viva e cristalina. O nariz é mineral, com um carácter pronunciado a aromas de fruta branca muito fresca. Na boca, inicia-se fresco, equilibrado e com complexidade. Os aromas são de pura fruta branca, conjugada com notas de fumado que sublinha a autenticidade deste vinho. Final longo, acabando com um salgado característico do terroir.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Niepoort (Vinhos) S.A. REGIÃO Douro TIPO DE SOLO Micaxisto VINHAS Várias
IDADE DAS CEPAS 20 - 50 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 Agosto/Setembro FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Não realizada
FERMENTAÇÃO Cubas de aço inox (75%) e barricas de carvalho francês (25%) ENGARRAFADO Maio 2013
ESTÁGIO Cubas de aço inox e barricas de carvalho francês EXTRACTO SECO (G/DM³) 19 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 3,1
ÁLCOOL (%) 13 PH 3,38 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 4,7 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0,5
SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 20 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 62 MASSA VOLÚMICA (G/CM³) 0,9882
SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Peixes grelhados e assados, pasta com frutos do mar, carnes brancas.