



Diálogo Branco 2013

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

A vindima de 2013 começou no dia 19 de Agosto, mais cedo do que o habitual, de forma a manter os níveis altos de acidez e evitar graus alcoólicos elevados. O ano foi mais produtivo, cerca de 25% relativamente ao ano anterior. A decisão de começar a vindima mais cedo acabou por se revelar acertada, uma vez que as principais vinhas tinham sido já vindimadas antes de começar a chover intensamente a 27 de Setembro.

Provenientes de vinhas plantadas na margem direita do rio Douro, as uvas foram transportadas durante a noite num camião refrigerado e, após uma selecção criteriosa à entrada da adega, foram prensadas suavemente a uma temperatura baixa, para evitar oxidações e extracção de borras grossas.

Após decantação durante aproximadamente 24 horas, 10% do mosto fermentou em barricas de carvalho francês e o restante em cubas de inox durante 8 meses, com leveduras indígenas. Foi engarrafado no dia 19 de Maio de 2014.

NOTAS DE PROVA

A colheita de 2013 é delicadamente fina e elegante. O aroma é marcadamente mineral, com notas de fruta fresca e flores primaveris. Na boca, apresenta-se complexo mas fresco, leve mas com boa concentração e uma acidez muito equilibrada. Final longo, com notas de citrinos, fresco e refrescante. Perfeito para as mais diversas ocasiões.

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 2014						
ESTÁGIO	Cubas de aço inox e barricas de carvalho francês	EXTRACTO SECO (G/DM ³)	16.7						
ACÚCAR RESIDUAL (G/DM ³)	1.4	ÁLCOOL (%)	12.5	PH	3.39	ACIDEZ TOTAL (G/DM ³)	4.2	ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM ³)	0.4
SO ₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM ³)	11	SO ₂ TOTAL (MG/DM ³)	47	MASSA VOLÚMICA (G/CM ³)	0.9883				
SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO	Peixes grelhados e assados, pasta com frutos do mar, carnes brancas.								

