



Diálogo Branco 2014

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 vitícola de 2014 na Quinta de Nápoles caracterizou-se como um ano de menor quantidade mas de maior qualidade. Tudo indicava um ano precoce, devido à grande quantidade de água acumulada durante o Inverno e Primavera. A fase de maturação ocorreu precocemente e permitiu um começo de vindima em Agosto. Na Quinta de Nápoles vindimou-se a maioria das parcelas durante um período de bom tempo que se deu entre o dia 23 de Agosto e o dia 21 de Setembro.

Provenientes de vinhas situadas em altitude na margem direita do rio Douro, as uvas foram transportadas durante a noite num camião refrigerado. Depois de uma selecção criteriosa à entrada da adegas, as uvas foram prensadas delicadamente a uma temperatura baixa, para evitar oxidações e extracção de borras grossas.

Depois de uma decantação natural de aproximadamente 24 horas, 10% do mosto fermentou em barricas de carvalho francês e o restante mosto fermentou em cubas de inox durante 8 meses, com as suas leveduras indígenas. Foi engarrafado em Maio de 2015.

NOTAS DE PROVA

A colheita de 2014 mostra o carácter fresco e equilibrado do ano vitícola. Aroma fresco, delicado e marcadamente mineral. Boas notas de fruta fresca, citrinos e alguma fruta exótica. Na boca, envolvente e muito elegante, com uma boa acidez, mostra-se fresco e refrescante. O final de boca deixa boas notas cítricas e minerais. Um branco muito equilibrado, com presença mas sem pesar. 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 2015				
ESTÁGIO	Cubas de aço inox e barricas de carvalho francês	EXTRACTO SECO (G/DM ³)	17.2	açúcar residual (G/DM ³)	I.I		
ÁLCOOL (%)	12.5	PH	3.3	ACIDEZ TOTAL (G/DM ³)	4.8	ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM ³)	0.4
SO ₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM ³)	23	SO ₂ TOTAL (MG/DM ³)	87	MASSA VOLÚMICA (G/CM ³)	0.9885		
SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO	Peixes grelhados e assados, pasta com frutos do mar, carnes brancas.						

