



Diálogo Branco 2015

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

As condições climáticas do ano vitícola 2015 foram muito favoráveis, com sol, calor e pouca humidade, permitindo um crescimento vegetativo homogéneo. Uma das particularidades deste ano vitícola foi a capacidade da vinha em manter-se hidratada durante a maturação. Em finais de Agosto, início de Setembro, as folhas basais mantinham-se verdes e húmidas, com os bagos hidratados e uma película grossa e firme. O equilíbrio dos mostos, a suavidade dos taninos e a intensa concentração de cor indicam que estamos perante um ano excepcional.

As uvas foram transportadas durante a noite num camião refrigerado e depois de uma selecção criteriosa à entrada da adegas, foram prensadas suavemente a uma temperatura baixa, para evitar oxidações e extracção de borras grossas.

Após ter decorrido a decantação natural durante aproximadamente 24 horas, 15% do mosto fermentou em barricas de carvalho francês e o restante em cubas de inox durante 8 meses. Foi engarrafado em Maio de 2016.

NOTAS DE PROVA

Embora jovem e contido no aroma, o equilíbrio e harmonia da vindima 2015 são notáveis. Com aroma fresco, delicado e marcadamente mineral, sobressaem notas de citrinos e ervas frescas. Na boca, é envolvente e muito elegante, com uma boa acidez. O final de boca é fresco com boas notas cítricas e minerais. Um branco que apresenta juventude e vivacidade, muito fácil de beber. Perfeito para as mais diversas ocasiões.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Niepoort (Vinhos) S.A. REGIÃO Douro TIPO DE SOLO Micaxisto VINHAS Várias IDADE DAS CEPAS 40-70 anos

CASTAS Rabigato, Códaga do Larinho, Gouveio, Donzelinho, Viosinho 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 2016

ESTÁGIO Cubas de aço inox e barricas de carvalho francês EXTRACTO SECO (G/DM³) 17.7 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 0.8

ÁLCOOL (º) 12.5 PH 3.27 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 5.1 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.3 SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 32

SO₂ TOTAL (MG/DM³) 89 MASSA VOLUMICA (G/CM³) 0.9888 PRODUÇÃO 128000 garrafas ALERGÉNIOS Sulfitos

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

GARRAFA

CAIXA

PALETTE

