



## Diálogo Branco 2016

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 2016 caracterizou-se atípico, o Inverno foi quente e chuvoso, a Primavera fria e com muito chuva e o Verão extremamente quente e seco. As condições do estado do tempo contribuíram para um abrolhamento precoce (cerca de duas semanas) verificando-se, no entanto, ao longo da Primavera, um atraso significativo do ciclo vegetativo, em especial do “Pintor”, que ocorreu com cerca de duas semanas de atraso.

Provenientes de vinhas plantadas na margem direita do rio Douro, a uma altitude de 550 a 700 m, as uvas foram transportadas durante a noite num camião refrigerado. Depois da selecção à entrada da adega, foram prensadas delicadamente a uma temperatura baixa, para evitar oxidações e extracção de borras grossas.

Após uma decantação natural de aproximadamente 24 horas, 30% do mosto fermentou em barricas de carvalho francês usadas e o restante em cubas de inox durante 8 meses, com as leveduras indígenas. Foi engarrafado em Maio de 2017.

### NOTAS DE PROVA

Ainda muito jovem, o vinho mostra já um bom equilíbrio e harmonia. Com aroma fresco, delicado e mineral, sobressaem notas de citrinos e ervas frescas. Na boca é envolvente e com boa acidez. É um branco com estrutura q.b. mas sem pesar. O final de boca é elegante 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	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 2017				
ESTÁGIO	Cubas de aço inox e barricas de carvalho francês	AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM <sup>3</sup> )	1.4	ÁLCOOL (%)	12.3	PH	3.3
ACIDEZ TOTAL (G/DM <sup>3</sup> )	5	ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM <sup>3</sup> )	0.5	SO <sub>2</sub> LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM <sup>3</sup> )	43		
		SO <sub>2</sub> TOTAL (MG/DM <sup>3</sup> )	97				
SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO	Peixes grelhados e assados, pasta com frutos do mar, carnes brancas.						