



Diálogo Branco 2017

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, 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 2017 foi um ano caracterizado por uma seca extrema. A vindima começou dia 10 de Setembro e terminou dia 10 de Outubro, uma vindima curta e intensa. As uvas do Diálogo branco são provenientes de zonas altas do vale do Douro, com uma idade compreendida entre os 15-55 anos de idade. Em 2017 as uvas apresentavam uma sanidade muito boa, na maioria rijas e com uma película crocante. A nossa filosofia de vindimar bastante cedo permitiu-nos obter uvas bastante equilibradas em termos de acidez e açúcares dando origem a vinhos frescos e elegantes. Após um transporte refrigerado até à Quinta de Nápoles, as uvas deram entrada na adega e foram prensadas delicadamente para cubas de inox onde decantaram a frio durante aproximadamente 24h. A fermentação ocorreu a baixas temperaturas em Inox onde se manteve nas borras de fermentação até à data de engarrafamento.

NOTAS DE PROVA

Vinho ainda jovem, mostrando já equilíbrio e harmonia. No nariz apresenta frescura, delicadeza e mineralidade, sobressaindo notas cítricas e ervas frescas. Mostra, na boca, envolvimento e muito agradável acidez. Um branco leve. No final apresenta boas notas minerais e cítricas. Um vinho com grande vivacidade, muito fácil de beber. Perfeito para as mais diversas ocasiões.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Niepoort (Vinhos) S.A REGIÃO Douro TIPO DE SOLO Micaxisto IDADE DAS CEPAS 15-55 Anos

CASTAS Rabigato, Códego 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 Setembro e Outubro

FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Não FERMENTAÇÃO Cubas de aço inox ENGARRAFADO Abril 2018

ESTÁGIO Cubas de aço inox EXTRACTO SECO (G/DM³) 20,3 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 1,6 ÁLCOOL (%) 13,6

PH 3,22 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 5,6 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0,4 SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 26

SO₂ TOTAL (MG/DM³) 83 MASSA VOLUMICA (G/CM³) 0,98 PRODUÇÃO 40000 garrafas ALERGÉNIOS Sulfitos

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Peixes grelhados, assados e Carnes brancas.

GARRAFA



5603977001060

CAIXA



5603977601062



× 6

7400 g

cardboard

PALETTE



× 4 Fiadas

100 Caixas