



## 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, envolveria 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, 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	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/DM <sup>3</sup> )	20.3	AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM <sup>3</sup> )	1.6	ÁLCOOL (%)	13.6
PH	3.22	ACIDEZ TOTAL (G/DM <sup>3</sup> )	5.6	ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM <sup>3</sup> )	0.4	SO <sub>2</sub> LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM <sup>3</sup> )	26
SO <sub>2</sub> TOTAL (MG/DM <sup>3</sup> )	83	MASSA VOLÚMICA (G/CM <sup>3</sup> )	0.98	PRODUÇÃO	40000 garrafas		
ALERGÉNIOS	Sulfitos						
SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO	Peixes grelhados, assados e Carnes brancas.						

GARRAFA



CAIXA



PALETTE

