



Diálogo Branco 2018

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 2018 foi um ano fresco até Agosto, com o Julho mais fresco da história do sec. XXI. A maturação da videira apresentava um atraso de cerca de 3 semanas face ao ano de 2017. Nos primeiros dias de Agosto verificou-se uma forte subida de temperatura: 4 de Agosto foi o dia mais quente do século XXI (até à data), tendo a maturação das uvas prosseguido lentamente durante o mês de Setembro. Devido ao stress hídrico imposto, as plantas originaram mostos com pouca graduação alcoólica e boa maturação fenólica.

As uvas são provenientes de vinhas situadas entre os 350 e os 500m de altitude, com idades compreendidas entre os 15 e os 55 anos. Após transporte refrigerado até à Quinta de Nápoles, as uvas são integralmente seleccionadas em mesa de escolha, seguindo-se uma prensagem de cacho inteiro em prensa pneumática. Após decantação estática a frio, foram passados a limpo para cuba de inox, tendo fermentado espontaneamente a uma temperatura controlada. Estagiou nas suas borras finas por 6 meses, sem levantamento das mesmas.

NOTAS DE PROVA

Embora jovem e austero no aroma, o equilíbrio e harmonia da vindima de 2018 é notável. Aroma fresco, que lembra ervas frescas e citrinos, de perfil mineral. Na boca, vibrante e muito elegante, com uma boa acidez, mostra-se fresco e refrescante. O final de boca deixa boas notas cítricas. 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 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 350-500 PERÍODO DE VINDIMA Setembro
FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Não FERMENTAÇÃO Cubas de aço inox ENGARRAFADO Março 2019
ESTÁGIO 6 meses em cuba de aço inox EXTRACTO SECO (G/DM³) 17.7 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 0.6 ÁLCOOL (%) 11.8
PH 3.22 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 5.4 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.3 SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 35
SO₂ TOTAL (MG/DM³) 110 MASSA VOLÚMICA (G/CM³) 0.98 PRODUÇÃO 125 000 garrafas ALERGÉNIOS Sulfitos
SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Peixes grelhados, assados e Carnes brancas. APTO PARA VEGANOS sim

GARRAFA



CAIXA



PALETTE

