



## Diálogo Branco 2019

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 vitícola de 2019 caracterizou-se por um clima seco. A Primavera começou com temperaturas elevadas, que foram diminuindo e se mantiveram baixas durante todo o Verão. Houve alguma precipitação, que ocorreu na altura certa do desenvolvimento da planta e a floração decorreu em excelentes condições climáticas, originando uma produção média a alta, com uvas bastante sãs. Os dias amenos e as noites frescas do mês de Agosto, originaram maturações lentas e equilibradas.

A Vindima começou no dia 8 de Agosto e terminou no dia 1 de Outubro.

Consideramos o ano de 2019 como excepcional, com um equilíbrio perfeito entre a acidez natural e teor de açúcar no mosto. O resultado são vinhos brancos com muita pureza.

Após um transporte refrigerado até à Quinta de Nápoles, as uvas dão entrada na adega, onde é efetuada uma seleção integral em mesa de escolha, e são prensadas em prensa automática. Após decantação estática a frio, os mostos, são passados a limpo para cuba de inox, fermentando espontaneamente a uma temperatura controlada. Estagiam nas suas borras finas por 6 meses, sem levantamento das mesmas.

### NOTAS DE PROVA

2019 foi um ano agrícola equilibrado, com produções médias/altas na região do Douro, e isso permitiu que as uvas amadurecessem lentamente retendo a acidez necessária para fazermos vinhos equilibrados e frescos.

O Diálogo branco 2019 é um bom exemplo do perfil Niepoort, austero e bastante mineral. Um branco fresco, com notas herbáceas e cítricas no nariz, jovem mas a mostrar todo o seu potencial de envelhecimento, muito fino e elegante, com um final de boca elétrico que dá vontade de repetir.

### 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	Agosto e Setembro		
FORMA DE VINDIMA	Manual	MALOLÁCTICA	Não	FERMENTAÇÃO	Em cuba de aço inox		
ENGARRAFADO	Março 2020			ESTÁGIO	6 meses em cuba de aço inox		
EXTRACTO SECO (G/DM <sup>3</sup> )	17	AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM <sup>3</sup> )	1.3	ÁLCOOL (%)	12.4	PH	3.14
ACIDEZ TOTAL (G/DM <sup>3</sup> )	5.3	ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM <sup>3</sup> )	0.4	SO <sub>2</sub> LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM <sup>3</sup> )	23	SO <sub>2</sub> TOTAL (MG/DM <sup>3</sup> )	85
MASSA VOLÚMICA (G/CM <sup>3</sup> )	0.988	PRODUÇÃO	120 000 garrafas	ALERGÉNIOS	Sulfitos		
SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO	Peixes grelhados, assados e carnes brancas.			APTO PARA VEGANOS	sim		

GARRAFA

CAIXA



PALETTE

