



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 climatéricas, 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/DM³) 17 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 1.3 ÁLCOOL (%) 12.4 PH 3.14
 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 5.3 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.4 SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 23 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 85
 MASSA VOLÚMICA (G/CM³) 0.988 PRODUÇÃO 120 000 garrafas ALERGÉNIOS Sulfitos
 SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Peixes grelhados, assados e carnes brancas. APTO PARA VEGANOS sim

GARRAFA



CAIXA



PALETTE

