



Diálogo 2020

VINIFICAÇÃO

O ano vitícola de 2020 caracterizou-se pela sua heterogeneidade, um Inverno chuvoso seguido de uma Primavera bastante moderada fez com que a videira se desenvolvesse bastante bem, terminando com um junho bastante fresco o que atrasou esse desenvolvimento vegetativo. O mês de Julho foi austero, bastante quente, o mais quente desde 1931, com 3 períodos de ondas de calor, causando perdas por escaldão nas vinhas.

A vindima começou nas primeiras semanas de Agosto nas zonas mais quentes e terminou nas cotas mais altas no final de Setembro.

De um modo geral o ano de 2020 foi bom para vinhos tintos num perfil mais encorpado, com bastante cor e taninos.

Após o transporte para a Quinta de Nápoles as uvas foram cuidadosamente desengaçadas para uma cuba de inox onde fermentaram a uma temperatura controlada durante cerca de uma semana. Uma parte do lote estagia em barricas de carvalho francês enquanto que o restante mantém-se no Inox durante cerca de 6 meses.

NOTAS DE PROVA

A cor é bonita, intensa e com laivos violeta quando se agita no copo.

No nariz tem notas florais, de frutos vermelhos, com nuances de menta que lhe confere complexidade e frescura.

Na boca é redondo, elegante e com uma acidez persistente.

É um tinto do Douro descomplicado. Um vinho que mostra a sua origem, a riqueza das castas, numa interpretação elegante e fresca, fácil de beber e de gostar.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR	Niepoort (Vinhos) S.A	REGIÃO	Douro	TIPO DE VINHO	Tinto	TIPO DE SOLO	Xísto
IDADE DAS CEPAS	10-40 Anos	CASTAS	Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Amarela				
DENSIDADE POR HA	4000	CONDUÇÃO DAS VINHAS	Guyot e Royat	ALTITUDE (M)	100-150	PERÍODO DE VINDIMA	Setembro
FORMA DE VINDIMA	Manual	MALOLÁCTICA	Barrica e Cuba Inox	FERMENTAÇÃO	Cuba Inox	ENGARRAFADO	Julho 2021
ESTÁGIO	6 meses em Barrica e Cuba inox	EXTRACTO SECO (G/DM ³)	31.3	AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM ³)	0.6	ÁLCOOL (%)	13.6
PH	3.69	ACIDEZ TOTAL (G/DM ³)	5.4	ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM ³)	0.6	SO ₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM ³)	23
		SO ₂ TOTAL (MG/DM ³)	60	MASSA VOLÚMICA (G/CM ³)	0.992	PRODUÇÃO	60000 garrafas
ALERGÉNIOS	Sulfitos e Albumina de ovo		SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO	Carnes brancas, massas e pratos vegetarianos.			
	APTO PARA VEGANOS & VEGETARIANOS		não	ÚLTIMA ACTUALIZAÇÃO	2021-11-02		

GARRAFA



CAIXA



PALETE

