



Drink Me KALi Reserva 2014

O Drink Me Reserva é um vinho tinto produzido a partir de lotes mais complexos do que o Drink Me normal e que combina vinhos com estágios em madeira de várias dimensões e mais prolongados. As uvas são provenientes de vinhas com cerca de 30 anos, da Quinta de Nápoles, e de vinhas velhas da margem direita do rio Douro. Com um grande potencial de envelhecimento, é um vinho muito gastronómico que se adapta a vários tipos de pratos.

VINIFICAÇÃO

A colheita de 2014 foi ligeiramente inferior em produção relativamente a 2013, mas foi compensada pela qualidade. A vindima começou no início de Setembro, com o objectivo de se manter os altos níveis de acidez, equilíbrio e frescura dos vinhos. Tal como no ano anterior, o início precoce evitou a sobre maturação de algumas vinhas mais expostas e a chuva no final do mês.

Depois de uma selecção cuidadosa, quer na vinha quer na adega, a fermentação decorreu em cubas inox, com macerações que se prolongaram até um máximo de 30 dias. A fermentação maloláctica decorreu em barricas, onde o vinho estagiou durante 16 meses.

NOTAS DE PROVA

O Drink Me Reserva 2014 mostra uma bonita e brilhante cor rubi. De aroma mineral, muito intenso nas notas de frutos silvestres e especiarias, apresenta um perfil muito sedutor, com a madeira muito discreta e em harmonia com a fruta. Com bom volume de boca, é estruturado mas elegante, graças a uma boa acidez e taninos muito finos. Final de boca muito longo, delicado e muito complexo.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Niepoort (Vinhos) SA REGIÃO Douro TIPO DE SOLO Xisto

CONDUÇÃO DAS VINHAS Guyot e Royat PERÍODO DE VINDIMA Setembro

FORMA DE VINDIMA Manual FERMENTAÇÃO Cubas inox

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Carnes brancas (peru, frango). Grelhados.
Peixes gordos (salmão, garoupa).
Sugestões vegetarianas: massas e quiches.