



Drink Me KALi Reserva 2015

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

2015 foi um ano excelente, com bons níveis de precipitação durante o Inverno e um ciclo vegetativo bastante seco, o que resultou numa baixa incidência de doenças. A fase de maturação, com o aparecimento do “pintor” deu-se relativamente cedo, em Julho, conduzindo ao início da vindima em Setembro, antes de começar a chuva, que se fez sentir a meio do mês. As uvas foram colhidas em ótimo estado de maturação, com um elevado teor de acidez e níveis de açúcar equilibrados. Depois de uma seleção 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 15 meses.

NOTAS DE PROVA

De cor bastante jovem e profunda, o Fabelhaft Reserva 2015 apresenta um aroma limpo com toques balsâmicos e de fruta preta - amora. Na boca, mostra-se bastante seco, com notas de madeira usada, num perfil leve, de carácter mineral, com um final de boca fresco e intenso.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Niepoort (Vinhos) S.A REGIÃO Douro TIPO DE SOLO Xisto VINHAS Quinta de Nápoles e Vale do Pinhão
IDADE DAS CEPAS 30-60 anos CASTAS Tinta Roriz, Touriga Franca e outras DENSIDADE POR HA 4000-6500
CONDUÇÃO DAS VINHAS Guyot e Royat ALTURA DO MAR 150-500 PERÍODO DE VINDIMA Setembro
FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Em barricas FERMENTAÇÃO Em cubas de inox ENGARRAFADO Junho 2017
ESTÁGIO 15 meses em barricas de carvalho Francês EXTRACTO SECO (G/DM³) 25.3 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 0.6
ÁLCOOL (%) 12 PH 3.59 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 4.6 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.6 SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 31
SO₂ TOTAL (MG/DM³) 98 MASSA VOLÚMICA (G/CM³) 0.992 PRODUÇÃO 60000 garrafas ALERGÉNIOS Sulfitos
SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Carnes brancas (peru, frango). Grelhados. Peixes gordos (salmão, garoupa).
Sugestões vegetarianas: massas e quiches.

APTO PARA VEGANOS não

GARRAFA



CAIXA



PALETTE

