



Drink Me Swimming Tinto 2010

O tinto Drink Me 2010 tem agora um rótulo específico para natação sincronizada. O primeiro rótulo a ser lançado ilustra a ideia de Dominique Goblet e Kai Pfeiffer, de natação sincronizada ao encontro de bons vinhos do Douro.

VINIFICAÇÃO

2010 foi um ano extraordinariamente húmido durante o Inverno e início da Primavera, com chuvas muito fortes que ocorreram durante este período. Por conseguinte, a vindima foi abundante mas o ano vitícola muito pressionado pelas doenças da vinha. O período de maturação foi quente e seco, mas as chuvas ligeiras do início de Setembro e a produção superior ao normal ajudaram as vinhas a terminar a sua maturação de forma mais equilibrada.

A fermentação foi feita em cubas de inox, com períodos de maceração entre 8 e 15 dias. Apenas 25% do vinho estagiou em barricas usadas de carvalho francês e tonéis e balseiros de madeira usada, durante 14 meses.

NOTAS DE PROVA

Cor rubi, com aromas onde predominam os frutos vermelhos, folhas de bosque e notas de pimenta. Nota mineral característica dos solos de xisto. Na boca, é marcado pela frescura e pelo comprimento, com uma estrutura de taninos presentes mas muito bem integrados. Grande vivacidade que realça os sabores de fruta fresca e prolonga o fim de boca.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Niepoort (Vinhos) S.A. REGIÃO Douro TIPO DE SOLO Xisto VINHAS Várias

IDADE DAS CEPAS 10 - 40 anos

CASTAS Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Amarela und andere DENSIDADE POR HA 4000

CONDUÇÃO DAS VINHAS Guyot e Royat ALTURA DO MAR 100-500 PERÍODO DE VINDIMA Setembro

FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Barrica e inox FERMENTAÇÃO Cubas inox

ENGARRAFADO Abril 2012

ESTÁGIO 14 meses em barricas de carvalho francês, tonéis e balseiros (25%) e em Inox (75%)

EXTRACTO SECO (G/DM³) 27.4 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 2.2 ÁLCOOL (%) 13 PH 3.7

ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 4.9 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.6 SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 34

PRODUÇÃO 50.000 garrafas

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Weißes Fleisch. Vegetarische Vorschläge: Nudeln, Pasta.

