



## Niepoort Bioma Vintage | Vinha Velha 2008

A introdução de um novo Porto Vintage de excelência ao portefólio da Niepoort, o Bioma | Vinha Velha, dá-nos a oportunidade de criar ou recriar um estilo de Vintage que não só respeita o “terroir”, mas que também nos faz regressar à idade de ouro do Vinho do Porto. No coração do conceito do Bioma | Vinha Velha está uma vinha muito especial (Vinha da Pisca), numa localização muito particular da região do Douro. O Bioma é mais um Porto Vintage de uma só vinha do que um simples Quinta. Durante vários anos, esta vinha foi a base do Porto Vintage da Niepoort. No entanto, desde 2005, temos conseguido estudar em maior detalhe as qualidades desta vinha, gerindo-a de forma biológica e também identificando melhor os vinhos de excelência ali produzidos, que deverão ser separados, como o Bioma em 2008 e o Pisca em 2007. A expressão “Vinha Velha” refere-se à extraordinária idade das videiras na Vinha da Pisca, cuja maioria ultrapassa os 80 anos. O que pretendemos com o Bioma | Vinha Velha é oferecer em pequenas quantidades uma forma antiga de vinificar, mas principalmente de envelhecer um Vintage, mais tempo e em madeira de menores dimensões – a pipa – forma como os vinhos eram transportados para os diferentes países onde seriam consumidos e onde eram também engarrafados.

### VINIFICAÇÃO

No nosso centro de vinificação dos Vinhos do Porto, em Vale de Mendiz, as uvas do Bioma são pisadas a pé em lagares de granito, com 100% de engajo. Após a fortificação com aguardente vínica, o Porto fica a estabilizar durante o Inverno. Na Primavera, o vinho é transferido para a nossa adega na Quinta de Nápoles e colocado em pipas (pipas tradicionais de 550l). No caso do Vintage clássico da Niepoort, e da maioria dos outros Vinhos do Porto Vintage, os vinhos são transferidos para Vila Nova de Gaia, onde são envelhecidos em grandes tonéis e balseiros.

A utilização das pipas em vez dos grandes tonéis e balseiros inspirou-se nos “velhos tempos”, quando o vinho era expedido em pipas para Inglaterra. Além disso, engarrafamos o Bioma | Vinha Velha no terceiro ano após a colheita, em vez de o fazer até ao final do segundo ano. Isto significa que oferecemos o Bioma um ano mais tarde que o clássico Porto Vintage. O conjunto destes factores permite uma maior presença de oxigénio no vinho novo, o que - acreditamos nós - irá contribuir para a estabilização de cor e taninos a longo prazo, dando origem a um vinho com todos os seu componentes mais integrados.

Em 2008, o Douro foi abençoado com condições mais frescas e uma vindima tardia, que se tornaram condições excelentes para o conceito do Bioma | Vinha Velha. O produto final é um vinho super brilhante, com uma fruta muito expressiva e uma forte base mineral.

### NOTAS DE PROVA

De cor muito carregada e brilhante, apresenta um aroma refinado, revelando frutos pretos e vermelhos macerados, notas de pimenta e forte carácter mineral e terroso. Com uma boa estrutura de taninos, no palato é sedoso, mostrando uma grande elegância. Na boca é meio doce, combinando com uma forte estrutura e com um final prolongado. Um excelente exemplo da colheita de 2008.

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Niepoort (Vinhos) S.A. REGIÃO Douro TIPO DE SOLO Xisto VINHAS Vinha da Pisca

IDADE DAS CEPAS 80 e mais de 100 anos

CASTAS Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Touriga Nacional e outras

DENSIDADE POR HA 4000-6000 PERÍODO DE VINDIMA Setembro/Outubro FORMA DE VINDIMA Manual

FERMENTAÇÃO Lagares/Pisa a pé ENGARRAFADO Abril 2011 ESTÁGIO 3 anos em pipas AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM<sup>3</sup>) 104.4 ÁLCOOL (%) 20

BAUMÉ 3.4 ACIDEZ TOTAL (G/DM<sup>3</sup>) 4.9 SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 47 PRODUÇÃO 4.800 garrafas

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Perfeito com Queijo da Serra, Stilton ou outros queijos “azuis”. Sobremesas com doces de ovos, em especial com pão-de-ló.

ÚLTIMA ACTUALIZAÇÃO 2023-05-05

