



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 engaço. 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 seus 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/DM³) 104.4 ÁLCOOL (%) 20 BAUMÉ 3.4

ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 4.9 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 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

