



Niepoort Bioma Vintage | Vinha Velha 2011

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 suas qualidades, gerindo-a de forma biológica e também identificando melhor os vinhos de excelência ali produzidos, que foram separados para a produção destes Vintage, tais como o Bioma 2009, 2008 e o Pisca 2007. A expressão “Vinha Velha” refere-se à extraordinária idade das videiras na Vinha da Pisca, que ultrapassam os 80 anos na sua maioria. O que pretendemos com o Bioma | Vinha Velha é oferecer, em pequenas quantidades, uma forma antiga de vinificar um Vintage, semelhante aos Portos Vintage de 1970 e anteriores, engarrafados em Inglaterra. A excepcional qualidade das vinhas velhas da Vinha da Pisca parece exprimir o seu sentido do lugar de forma magnífica, quando lhe aplicamos a ‘lógica’ de outros tempos.

VINIFICAÇÃO

No nosso centro de vinificação de 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. Para 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 do que o clássico Porto Vintage.

NOTAS DE PROVA

De cor rubi carregada, apresentando um rebordo roxo. Aroma com notas de chocolate negro, a par de frutos pretos jovens e uma vinosidade maravilhosamente fresca. Fresco e elegante com fruta muito pura no palato, com taninos sedutores que dão uma enorme força e estrutura ao vinho. Uma combinação fantástica de elegância e força.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Niepoort (Vinhos) S.A. REGIÃO Douro TIPO DE SOLO Xisto VINHAS Diversas no Cima Corgo

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 Fevereiro 2014 ESTÁGIO 3 anos em pipas EXTRACTO SECO (G/DM³) 138.1

AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 110 ÁLCOOL (%) 21 BAUMÉ 3.9 PH 3.47 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 5.36 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.34

SO₂ TOTAL (MG/DM³) 92 MASSA VOLÚMICA (G/CM³) 1.0254 PRODUÇÃO 8.051 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

