



Niepoort Bioma Vintage | Vinha Velha 2013

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. 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 2011, 2009, 2008 e o Pisca 2007.

O Bioma “Vinha Velha” é mais um Porto Vintage de uma só vinha do que um simples Quinta. 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 qualidade excepcional 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

O Inverno de 2012/13 foi importante na reposição dos níveis de água, depois de vários Invernos secos. Continuou a chover na Primavera, tendo-se registado em Março o maior nível de precipitação dos últimos 50 anos. Entre Novembro e o final de Julho, os níveis de chuva no Cima Corgo (564 mm) foram de 1% acima da média das últimas décadas. Os níveis de chuva relativamente altos e as baixas temperaturas até Junho (em Maio ainda havia neve no Marão!) determinaram um atraso no ciclo vegetativo da vinha.

O tempo aqueceu bastante nos últimos 10 dias de Junho e assim se manteve até ao início de Setembro, com temporais e alguma chuva fraca durante a noite, de 4 a 5 de Setembro; o tempo quente queimou cachos nas vinhas mais expostas. A vindima começou a 12 de Setembro sob excelentes condições meteorológicas e as últimas uvas da vinha da Pisca foram apanhadas a 26 de Setembro – mesmo a tempo – antes da chuva forte que caiu a 27 de Setembro (a decisão de iniciar a vindima da Pisca cedo, fornecendo uvas para o Bioma, foi compensadora).

No nosso centro de vinificação de Vinhos do Porto, em Vale de Mendiz, as uvas foram pisadas a pé na sua totalidade, com 100% de engação. Após a fortificação com aguardente vínica, o Porto ficou a estabilizar durante o Inverno. Na Primavera, o vinho foi transferido para uma zona muito fresca da adega na Quinta de Nápoles e colocado em pipas (pipas tradicionais de 550l). O envelhecimento deste Porto em pipas numa adega fresca no Douro, e não em grandes tonéis em Gaia, adicionado ao facto de se engarrafar o Bioma “Vinha Velha” no terceiro ano após a colheita, cria um vinho excepcionalmente complexo. Curiosamente, era desta forma que se procedia nos “velhos tempos”, quando o vinho era expedido em pipas para Inglaterra, e era engarrafado mais tarde.

NOTAS DE PROVA

De cor roxa carregada, acompanhada por um rebordo roxo. Com o tempo, o vinho ganhou em cor, mas no aroma, a fruta jovem exuberante muito evidente após o seu primeiro Inverno, tornou-se mais fechada, embora ainda muito presente no palato com ameixas e amoras. Taninos granulados firmes no palato médio dão força e estrutura ao vinho, conduzindo a um final granuloso mas não agressivo.

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

ESTÁGIO 3 anos em pipas EXTRACTO SECO (G/DM³) 138.6 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 109 ÁLCOOL (%) 19.5 BAUMÉ 4.1 PH 3.54

ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 4.54 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.28 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 40 MASSA VOLÚMICA (G/CM³) 1.0274

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

