



Niepoort Bioma Vintage | Vinha Velha 2015

2015 foi o mais perfeito possível, particularmente para o Vinho do Porto. Um ano em que tivemos tempo para pensar e tomar as decisões certas. As condições meteorológicas ajudaram imenso e as uvas foram colhidas no momento ideal. Os Portos foram produzidos nos lagares de Vale de Mendiz, com 100 % de engajo e pisa a pé. Como resultado, obtivemos vinhos incríveis com uma dimensão pouco comum. Uma estrutura surpreendente, com taninos finos e intensos, uma grande concentração, mas com equilíbrio e harmonia. As condições parecem estar todas reunidas para superar as colheitas de 1955, 1970 e até talvez de 1945 (embora com condições de colheita muito diferentes)... A doçura encontra-se camuflada pelos excelentes taninos, o álcool pela generosa concentração, tudo equilibrado por uma fantástica acidez natural. O nariz é tímido, mas focado, sem sinais de sobre-maturação, apenas uma expressão suave, elegante e fina de fruta e complexidade - é um prazer cheirar todos os elementos escondidos. O equilíbrio e a harmonia na garrafa, prometem um futuro grandioso, para provar nos próximos anos, sorrindo perante a sua juventude, para degustar de forma adequada daqui a 20 anos, para apreciar realmente daqui a 40 anos, permitindo que as próximas gerações admirem o que o Douro é capaz de conceber.

Dirk Niepoort, 4 de Maio de 2017

VINIFICAÇÃO

O ano vitícola de 2014/2015 caracterizou-se por um inverno frio e muito seco, com um recorde mínimo de precipitação quando comparado com os anos anteriores. Para além disso, a primavera e o verão foram secos e quentes, com três vagas de calor em junho e julho, antes de um mês de agosto mais fresco - a baixa humidade permitiu que a incidência de doenças atingisse um mínimo histórico e, como consequência, que as vinhas originassem bagos extremamente limpos, factor muito importante para um grande Porto Vintage.

A vindima em Vale de Mendiz começou a 28 de agosto em condições favoráveis. Uma pequena quantidade de chuva a 15 e 16 de setembro foi extremamente benéfica e embora a vindima tivesse sido interrompida temporariamente, permitiu que a maturação da uva chegasse ao fim sem os problemas associados à rutura do bago e consequente apodrecimento, o que aconteceria num ano com níveis normais de humidade no solo.

As uvas foram pisadas a pé com 100% de engajo. Depois de adicionada a aguardente o vinho ficou a estabilizar em Vale de Mendiz durante o Inverno. Na Primavera, foi transferido para uma zona fresca da adega da Quinta de Nápoles e colocado em pipas (pipas tradicionais de 550l). O envelhecimento em pipas, no Douro, e não em grandes tonéis em Gaia, e o facto de se engarrar o Bioma "Vinha Velha" no terceiro ano após a colheita, origina um vinho excepcionalmente complexo. Curiosamente, era desta forma que se fazia nos "velhos tempos", quando o vinho era expedido em pipas para Inglaterra, e era engarrado mais tarde.

O Bioma Vintage 2015 dá continuidade à tradição da Niepoort no que respeita à criação de Vinhos do Porto equilibrados, com uma grande concentração, elegância e delicadeza. O que torna o ano de 2015 tão singular é a pureza do fruto - o resultado da baixa humidade durante o crescimento e vindima e que não foi afetado pela chuva que caiu em setembro.

NOTAS DE PROVA

Cor vermelha escura, brilhante, com aroma de chocolate amargo e frutos pretos do bosque. Medianamente doce no palato médio apresenta uma excelente frescura e acidez seguida de um final taninoso muito firme.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Niepoort Vinhos REGIÃO Douro TIPO DE SOLO Xisto VINHAS Vinhas Velhas 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 2015 FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Não FERMENTAÇÃO Lagares/Pisa a pé ENGARRAFADO Janeiro 2018
ESTÁGIO 3 anos em pipa EXTRACTO SECO (G/DM³) 135,8 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 116 ÁLCOOL (X) 19,8 BAUMÉ 3,9 PH 3,53
ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 4,2 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0,16 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 38 MASSA VOLUMICA (G/CM³) 1,026 ALERGÉNIOS Sulfitos
SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Perfeito com Queijo da Serra, Stilton ou outros queijos "azuis". Sobremesas com doces de ovos, em especial com pão-de-ló.

APTO PARA VEGANOS & VEGETARIANOS não ÚLTIMA ACTUALIZAÇÃO 2023-05-05

GARRAFA



CAIXA



PALETE

