



Niepoort Bioma Vintage | Vinha Velha 2016

A introdução de um novo Porto Vintage de excelência no portefólio da Niepoort, o Bioma “Vinha Velha” deu-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.

A expressão “Vinha Velha” refere-se à extraordinária idade das videiras que ultrapassam os 80 anos na sua maioria. O que pretendemos é oferecer, com pequenas produções, uma forma antiga de vinificar um Vintage, semelhante aos Portos Vintage de 1970 e anteriores, engarrafados em Inglaterra. A qualidade excepcional das uvas das vinhas velhas parece exprimir o seu sentido de “lugar” de forma magnífica, quando lhe aplicamos a “lógica” de outros tempos.

VINIFICAÇÃO

Depois de um ciclo vegetativo bastante húmido e relativamente fresco até julho, parecia que a vindima estaria atrasada, no entanto, o final de Julho e o mês de Agosto, foram secos e quentes, o que permitiu que o processo de amadurecimento recuperasse o atraso. Em Vale de Mendiz, algumas parcelas de uvas foram vindimadas precocemente e antes da forte precipitação de 13 de setembro, dando origem a vinhos mais ácidos. Após 13 de Setembro, as uvas colhidas apresentaram-se num perfeito estado de maturação.

Todos os cachos de uva foram pisados a pé no nosso centro de vinificação em Vale de Mendiz. Após a adição de aguardente vínica, o Porto ficou a estabilizar durante o inverno. Na Primavera, o vinho foi transferido para uma parte fresca da adega da Quinta de Nápoles e colocado em pipas (as pipas tradicionais de 550 litros). Ao realizar o estágio em pipas numa adega fresca na região do Douro em vez de ser em grandes cubas em Gaia e ao ser engarrafado no terceiro ano após a colheita, conseguimos produzir um vinho excepcionalmente complexo. Curiosamente, era assim que se fazia nos “bons velhos tempos”, quando os vinhos eram expedidos em pipas para Inglaterra e engarrafados mais tarde.

NOTAS DE PROVA

Cor concentrada, quase roxo escuro, com um aroma a pimenta preta, especiarias e frutos negros, tais como amoras e ameixas. Na boca é fresco, com uma acidez soberba e uma maravilhosa expressão de frutos negros, que se prolonga pelo palato médio e final. O carácter doce e frutado é dominado pelos taninos no final de boca.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR	Niepoort	REGIÃO	Douro	TIPO DE SOLO	Xisto	VINHAS	Vinha Velha	IDADE DAS CEPAS	80 e mais de 100 anos		
CASTAS	Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Touriga Nacional										
DENSIDADE POR HA	4000 a 6000	vinhas	PERÍODO DE VINDIMA	Setembro	FORMA DE VINDIMA	Manual	MALOLÁCTICA	Não			
FERMENTAÇÃO	Lagares/Pisa a pé										
ENGARRAFADO	Janeiro 2019										
ESTÁGIO	3 anos em pipa										
EXTRACTO SECO (G/DM ³)	128,5										
açúcar residual (G/DM ³)	105	álcool (º)	19,8	BAUMÉ	3,6	PH	3,57	ACIDEZ TOTAL (G/DM ³)	4,31	ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM ³)	0,24
SO ₂ TOTAL (MG/DM ³)	34			MASSA VOLLÚMICA (G/CM ³)	1,02			PRODUÇÃO	9596 garrafas		
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

