



Niepoort Bastardo 2017

O Bastardo é uma casta que facilmente se encontra espalhada nas vinhas velhas do Douro. Também conhecida como Trousseau na região Francesa do Jura, é uma casta de ciclo curto, com maturações prematuras, normalmente utilizada para aumentar o teor de açúcar dos mostos, de uvas provenientes de zonas mais frescas. A ideia ao produzir este Bastardo, foi tentar domar o carácter rústico da casta e procurar o seu lado mais elegante e fresco. As videiras de Bastardo encontram-se espalhadas nas vinhas velhas da Quinta de Nápoles, onde toda a viticultura é biológica.

VINIFICAÇÃO

O Ano vitícola de 2017 caracteriza-se por um Inverno seco, com precipitações muito inferiores à média dos últimos 30 anos, e uma Primavera quente e seca, com ondas de calor até ao final de Junho. Com o aumento das temperaturas médias e a falta de precipitação a videira mostrou um avanço na fenologia de cerca de 15 dias desde o abrolhamento até ao Pintor. O Verão continuou com temperaturas altas e precipitação baixa originando um início de vindima precoce, intensa e curta.

As uvas para o Bastardo, foram depositadas com 100% de engajo, em cubas de inox num processo de maceração de cerca de duas semanas.

Concluída esta fase do processo, o vinho foi prensado e iniciou a sua fermentação maloláctica em barricas de madeira antiga, permanecendo em estágio durante cerca de 20 meses.

NOTAS DE PROVA

Cor vermelha muito viva e aberta, mostra um aroma muito fino e delicado.

É fresco, pleno de aromas silvestres e boas notas vegetais muito típicas da casta, mas também da fermentação com engajo. Na boca, apesar de muito marcado pela fruta vermelha, tem um bom equilíbrio, com taninos muito ligeiros e polidos, torna-se vibrante graças a uma acidez bem vinculada. De baixa concentração, o Bastardo 2017 é um vinho muito fresco, com um perfil rústico, lembrando os vinhos à moda antiga. Final de boca muito longo e preciso. Um vinho extremamente flexível a qualquer tipo de prato. Recomenda-se beber fresco (12/14°C) e em copo tipo Borgonha.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Niepoort (Vinhos) S.A. REGIÃO Douro TIPO DE SOLO Xisto VINHAS Vinhas da Quinta De Nápoles

IDADE DAS CEPAS 30 e mais de 70 anos CASTAS Bastardo DENSIDADE POR HA 6000 CONDUÇÃO DAS VINHAS Guyot e Royat

ALTURA DO MAR 120-350 PERÍODO DE VINDIMA Agosto e Setembro FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Em barrica

FERMENTAÇÃO Em Inox ENGARRAFADO Março 2019 ESTÁGIO 20 meses em barrica de carvalho Francês

EXTRACTO SECO (G/DM³) 23,7 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 0,6 ÁLCOOL (%) 12,2 PH 3,61 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 5,4

ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0,8 SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 23 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 109 PRODUÇÃO 2600 garrafas

ALERGÉNIOS Sulfitos SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Enchidos, grelhados, pratos com ervas aromáticas (açorda, cous-cous). Cogumelos e saladas frias.

APTO PARA VEGANOS sim

GARRAFA



5603977003392

CAIXA



5603977603394



PALETTE

