



# Niepoort Batuta 2000

Pelo segundo ano consecutivo, a Niepoort produz o seu mais aclamado vinho de mesa, o Batuta 2000. Depois da estreia auspiciosa com a vindima de 1999, um novo Batuta surge no mercado. O perfil continua semelhante, mas infelizmente a produção mantém-se exígua. Dirk Niepoort explica que “As vinhas muito boas e com produções diminutas no Douro são muito limitadas, e o facto de ser um vinho que exige uma atenção e rigor excessivos em todas as fases, torna o processo complicado e dispendioso.” A origem do vinho continua inalterável: vinhas muito velhas da Quinta do Carril e uma parcela muito próxima. Estes terrenos na zona do Cima Corgo, virados a Norte, têm um aspecto muito curioso: os seus solos são atravessados por lençóis de água, tornando os terrenos menos secos do que o habitual na região.

## VINIFICAÇÃO

A qualidade também está muito dependente do ano climatérico e 2000 foi, em diversos aspectos, muito diferente do anterior. “A qualidade foi na mesma fantástica mas, ao contrário da vindima de 1999, foi tudo muito fácil, sem chuva e doenças”. As cepas produziram pouco e as uvas foram colhidas no momento certo, apresentando “muita casca, pouco sumo e grande concentração”.

Depois de apanhadas, as uvas foram vinificadas na adega em cubas de inox, com macerações entre 7 a 30 e 35 dias “muito trabalhadas no princípio”. O estágio ocorreu em barricas de carvalho francês, François Frère, durante 18 meses. Em Junho de 2002 foram engarrafadas 5.000 garrafas.

Dirk Niepoort descreve o Batuta 2000 como um vinho “muito denso e fechado. Austero. Encorpado, com força e concentração: um vinho para muitos anos”.

## NOTAS DE PROVA

Distinto e poderoso no nariz. Apesar de se encontrar muito fechado e austero, revela uma classe e complexidade que deslumbra repetidamente. Encorpado e cheio, com grande concentração de frutos pretos e abundantes taninos (muito finos!). Denso. A estrutura é notável e possui uma harmonia que impressiona durante toda a prova. Final muito longo. Este é um vinho majestoso que irá continuar a deslumbrar durante várias décadas.

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Niepoort (Vinhos) S.A. REGIÃO Douro TIPO DE VINHO Tinto TIPO DE SOLO Xisto

VINHAS Quinta do Carril e outra vinha próxima IDADE DAS CEPAS 60 anos

CASTAS Tinta Amarela, Touriga Franca e Tinta Roriz DENSIDADE POR HA 6000

CONDUÇÃO DAS VINHAS Guyot duplo e cordão bilateral ALTITUDE (M) 100-200 PERÍODO DE VINDIMA Outubro

FORMA DE VINDIMA Caixas MALOLÁCTICA Barricas FERMENTAÇÃO Cubas de aço inox ENGARRAFADO Junho 2002

ESTÁGIO 18 meses em barricas de carvalho francês EXTRACTO SECO (G/DM<sup>3</sup>) 34.6 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM<sup>3</sup>) 1.72

ÁLCOOL (%) 14 PH 3.55 ACIDEZ TOTAL (G/DM<sup>3</sup>) 6.1 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM<sup>3</sup>) 0.59 PRODUÇÃO 5.000 garrafas

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO O Batuta é muito flexível na combinação com carnes e peixes como o tamboril.

ÚLTIMA ACTUALIZAÇÃO 2021-II-02

