



# Niepoort Batuta 2003

Depois de um ano difícil como 2002, surge mais um Batuta, num estilo cada vez mais intenso e fino, com uma complexidade e austeridade que o tornam num grande vinho para muitos anos. A origem deste vinho continua a ser as vinhas muito velhas da Quinta do Carril. 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 é habitual na região, o que permite maturações mais lentas, principalmente em anos quentes e secos. Estas vinhas raras no Douro têm produções diminutas, e o facto de ser um vinho que exige uma atenção e rigor excessivos em todas as fases, torna o processo complicado e dispendioso. Tudo isto torna o Batuta um vinho de produção muito limitada.

## VINIFICAÇÃO

O ano de 2003 foi extremamente quente e seco, tendo dado origem a vinhos mais maduros. No entanto, com o Batuta foi feito um esforço para se manter a frescura e a elegância do vinho, evitando ao máximo os aromas de sobrematuração. A vindima foi feita na primeira quinzena de Setembro, tendo sido feita uma escolha criteriosa com o fim de retirar todas as uvas já secas ou sobremaduras. Desta forma, foi possível obter uvas com concentração mas, acima de tudo, equilibradas.

## NOTAS DE PROVA

Distinto e impressionante no nariz. Apesar de se mostrar muito austero, revela uma grande classe e complexidade. Encorpado, mas sem ser pesado, com grande concentração de frutos pretos e especiarias, possui abundantes taninos, mas sempre finos como consequência das macerações prolongadas. Denso, com uma estrutura notável, possui uma harmonia que impressiona durante toda a prova. Final muito longo.

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

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

VINHAS Quinta do Carril e outras IDADE DAS CEPAS 60 e mais de 100 anos

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

CONDUÇÃO DAS VINHAS Duplo Guyot e Royat ALTITUDE (M) 300-750 PERÍODO DE VINDIMA Setembro

FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Barricas FERMENTAÇÃO Lagares inox ENGARRAFADO Julho 2005

ESTÁGIO 18 meses em barricas (228l) EXTRACTO SECO (G/DM<sup>3</sup>) 34.2 ÁLCOOL (%) 14 PH 3.63

ACIDEZ TOTAL (G/DM<sup>3</sup>) 5.3 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM<sup>3</sup>) 0.62 SO<sub>2</sub> LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM<sup>3</sup>) 30

PRODUÇÃO 10.000 garrafas

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

ÚLTIMA ACTUALIZAÇÃO 2021-II-02

