



Niepoort Batuta 2004

O Batuta é um vinho de extremos, que deve sempre conciliar concentração com elegância. Com taninos presentes mas muito finos, frescura bastante para proporcionar um fim de boca muito longo. Tem como base a vinha do Carril, com mais de 70 anos, virada a Norte, que permite maturações mais lentas e mais equilibradas. O Batuta 2004 é um vinho extraordinário que resulta de uma vinificação delicada, de macerações levadas ao limite onde todos os detalhes são levados em conta, para que se obtenha um vinho complexo, fino e elegante. O resultado é um vinho de grande equilíbrio, profundo e denso e ao mesmo tempo fresco e muito longo, só possível num ano equilibrado como foi 2004.

VINIFICAÇÃO

2004 foi um ano extremamente seco que condicionou desde cedo o tamanho do bago. No entanto, a chuva ocorrida em meados de Agosto permitiu uma maturação muito equilibrada, com taninos maduros e sem excessos no teor de açúcares dos mostos, principalmente nas vinhas viradas a Norte.

A vindima decorreu na primeira quinzena de Setembro, embora o estado geral das uvas fosse de grande qualidade. A sua selecção foi criteriosa na vinha e na mesa de escolha da adega; após desengace total, o Batuta fermentou em pequenas cubas tronco-cónicas de inox, sem inoculação. As uvas foram pouco trabalhadas durante toda a fermentação para evitar qualquer extracção excessiva. Com 2 dias de maceração pré-fermentativa e 2 meses de maceração total, o vinho passou directamente para um estágio de 20 meses em barricas de carvalho francês, com maior percentagem de barricas novas, onde também decorreu a fermentação maloláctica.

NOTAS DE PROVA

Cor rubi muito carregada, com aroma distinto de grande intensidade e complexidade e fruta preta concentrada. Notas intensas de especiarias (pimenta preta, verde, cravinho), notas balsâmicas e resinosas com elegância, aromas a terra, termina a tosta, café e moka. Na boca, tem grande amplitude e precisão, com fruta e mineralidade que impressionam. Apresenta uma grande estrutura com taninos muito finos e uma frescura sedutora. Tudo conjugado num final longo e muito persistente. Um vinho para as próximas décadas.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

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

VINHAS Quinta de Nápoles e Pinhão IDADE DAS CEPAS 60 e mais de 100 anos

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

CONDUÇÃO DAS VINHAS Duplo Guyot e Royat ALTITUDE (M) 350-750 PERÍODO DE VINDIMA Setembro

FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Barricas FERMENTAÇÃO Lagares inox ENGARRAFADO Julho 2006

ESTÁGIO 18 meses em barricas de carvalho francês (228l) EXTRACTO SECO (G/DM³) 31.9 ÁLCOOL (%) 14 PH 3.52

ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 5.75 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.69 SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 32

PRODUÇÃO 12.000 garrafas

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

ÚLTIMA ACTUALIZAÇÃO 2021-11-02

