



Niepoort Batuta 2005

O Batuta não é um vinho feito todos os anos e o Batuta 2005 é o sexto ano em que este vinho foi produzido. É um vinho de extremos, com concentração, elegância, taninos presentes, mas muito finos, fresca e um longo fim de boca. A base deste vinho é a vinha do Carril, com mais de 70 anos, situada numa encosta virada a Norte, que permite maturações mais lentas e equilibradas e também outras vinhas velhas (com cerca de 100 anos), próximas da Quinta de Nápoles. Este vinho resulta de uma vinificação delicada, de macerações levadas ao limite onde todos os detalhes são levados em conta para que se obtenha este vinho complexo, fino e elegante.

VINIFICAÇÃO

A vindima ocorreu na primeira metade do mês de Setembro. Após criteriosa selecção na vinha e na mesa de escolha da adega, as uvas foram totalmente desengaçadas. A fermentação natural ocorreu em cubas tronco-cónicas, com uma maceração total que variou entre os 30 e os 60 dias. O vinho passou directamente para barricas de carvalho francês onde decorreu a fermentação maloláctica e onde estagiou por um período de 20 meses.

NOTAS DE PROVA

Cor intensa e carregada, aroma distinto de grande intensidade e complexidade, com fruta preta e vermelha. Notas intensas de aromas terrosos e especiarias (pimenta preta, verde, cravinho), notas balsâmicas e minerais e um aroma elegante que termina com ligeiro tostado de 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 fresca sedutora. Tudo conjugado num final longo e muito persistente, para uma vida longa em garrafa.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR	Niepoort (Vinhos) S.A.	REGIÃO	Douro	TIPO DE VINHO	Tinto	TIPO DE SOLO	Xisto
VINHAS	Quinta do Carril e outras vinhas velhas		IDADE DAS CEPAS	70 e cerca 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	Cubas inox tronco-cónicas		
ENGARRAFADO	Agosto 2007	ESTÁGIO	20 meses em barricas de carvalho francês (228l)				
EXTRACTO SECO (G/DM ³)	29.4	ÁLCOOL (%)	14	PH	3.75	ACIDEZ TOTAL (G/DM ³)	4.9
ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM ³)	0.59	SO ₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM ³)	32	PRODUÇÃO	8.350 garrafas		
SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO	O Batuta é muito flexível na combinação com carnes e peixes como o tamboril.						

ÚLTIMA ACTUALIZAÇÃO 2021-II-02

