



# Niepoort Batuta 2007

O Batuta não é um vinho feito todos os anos. A base deste vinho é a vinha do Carril, com mais de 70 anos e também outras vinhas velhas (com cerca de 100 anos), próximo da Quinta de Nápoles. Este vinho resulta de uma criteriosa selecção na vinha e na mesa de escolha da adega, e de uma vinificação delicada com macerações levadas ao limite onde todos os detalhes são levados em conta para que se obtenha um vinho complexo, fino e elegante. O vinho estagia em barricas de carvalho francês por um período de 20 a 22 meses, apresentando cor intensa e carregada, com grande intensidade e complexidade aromática. Na boca tem grande amplitude e precisão, austero, com fruta preta discreta, muito focado na mineralidade, apresenta uma grande estrutura com taninos de veludo e uma frescura sedutora. Tudo conjugado no final longo e muito persistente, para uma vida longa em garrafa e um grande potencial de envelhecimento.

## VINIFICAÇÃO

A vindima ocorreu em 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 e balseiros de madeira usada com uma maceração total superior a 40 dias, mas sem grandes extracções. 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, notas intensas de aromas terrosos e especiarias (pimenta preta, verde, cravinho). Aromas balsâmicos e minerais, elegante, terminando com ligeiro tostado de café e moka, com tudo muito bem integrado. Na boca tem grande amplitude e precisão; austero com fruta discreta, é muito focado na mineralidade, apresentando uma grande estrutura com taninos de veludo e uma frescura 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 Julho 2009 ESTÁGIO 20 meses em barricas (228l) EXTRACTO SECO (G/DM<sup>3</sup>) 27.6  
AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM<sup>3</sup>) 2.1 ÁLCOOL (%) 14 PH 3.62 ACIDEZ TOTAL (G/DM<sup>3</sup>) 5.16 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM<sup>3</sup>) 0.71  
SO<sub>2</sub> LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM<sup>3</sup>) 24 PRODUÇÃO 13.720 garrafas  
SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO O Batuta é muito flexível na combinação com carnes e peixes como o tamboril.

ÚLTIMA ACTUALIZAÇÃO 2021-II-02

