



Niepoort Batuta 2008

Não sendo um vinho feito todos os anos, o Batuta 2007 representa o sétimo 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 obter maturações mais lentas e equilibradas e também outras vinhas velhas (com cerca de 100 anos), próximo 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 grande vinho complexo, fino e elegante.

VINIFICAÇÃO

O ano de 2008 foi excelente na região do Douro. As chuvas ocorridas durante a Primavera e o início do Verão permitiram manter os níveis de humidade no solo até ao momento da vindima. Por outro lado, as baixas produtividades verificadas, resultantes de uma fraca nascença e de uma sofrida floração com elevados teores de humidade, deram origem a mostos muito equilibrados, com boa acidez e teores de açúcar nada excessivos.

A vindima ocorreu em Setembro e após criteriosa escolha, tanto na vinha como na 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 50 dias. O vinho passou directamente para barricas de carvalho francês onde decorreu a fermentação maloláctica e onde estagiou por um período de 21 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). Mineral e elegante, termina com ligeira nota de café e caixa de charuto. Na boca tem grande amplitude e precisão, austero, com fruta discreta, é muito focado na mineralidade. Apresenta uma grande estrutura com taninos densos mas finos, e uma frescura sedutora. Tudo conjugado num final longo e muito persistente, para muitos anos na 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 e balseiros de madeira
ENGARRAFADO Julho 2010 ESTÁGIO 21 meses em barricas (228l) EXTRACTO SECO (G/DM³) 27.1 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 2.1
ÁLCOOL (%) 13.5 PH 3.61 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 5.04 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.72
SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 17 PRODUÇÃO 15,163 garrafas
SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO O Batuta é muito flexível na combinação com carnes e peixes como o tamboril.

ÚLTIMA ACTUALIZAÇÃO 2021-11-02