



# 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, frescura 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/DM <sup>3</sup> )	27.1		
AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM <sup>3</sup> )	2.1	ÁLCOOL (%)	13.5	PH	3.61	ACIDEZ TOTAL (G/DM <sup>3</sup> )	5.04
				ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM <sup>3</sup> )	0.72		
		SO <sub>2</sub> LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM <sup>3</sup> )	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-II-02

