



Niepoort Batuta 2009

O Batuta é um vinho de extremos. De todos os vinhos Niepoort, é aquele que demonstra um comportamento mais discreto; os taninos estão presentes mas são muito finos, o aroma é muito rico e intenso mas nunca exuberante, é cheio de concentração, própria das vinhas velhas do Douro, mas mostra-se sempre fresco e elegante. A base deste vinho é a vinha do Carril, com mais de 70 anos, situada numa encosta virada a Norte, que permite obter maturações lentas e equilibradas. Provém também de outras vinhas velhas (com cerca de 100 anos), próximas da Quinta de Nápoles. O Batuta resulta de uma vinificação delicada, com macerações levadas ao limite, onde todos os detalhes são tidos em conta para que se obtenha este grande vinho, complexo, fino e elegante.

VINIFICAÇÃO

2009 foi um ano muito fresco, até ao início de Agosto. Uma boa quantidade de água no solo e um Verão bastante mais fresco do que é habitual no Douro deixavam antever um período de maturação prolongado e uma vindima facilitada. No entanto, as altas temperaturas que se fizeram sentir a partir de 12 de Agosto aceleraram o processo de maturação. A vindima começou mais cedo, no fim de Agosto, início de Setembro. A fermentação decorreu em cubas tronco cónicas de inox e em balseiros de madeira, com macerações superiores a 60 dias. O vinho passou depois directamente para barricas de carvalho francês, das quais 40% novas e 60% de 2.º, 3.º e 4.º ano, onde ocorreu a fermentação maloláctica e onde estagiou durante 22 meses.

NOTAS DE PROVA

Cor muito intensa e carregada, aroma de grande complexidade com notas de fruta preta e especiarias (pimenta preta, verde, cravinho). Mineral e elegante, termina com ligeira nota de café e caixa de charuto.

Na boca é rico, com concentração, mas fresco e austero, com fruta discreta e muito focado na mineralidade. Apresenta uma grande estrutura, com taninos muito finos e bem integrados e uma frescura sedutora que prolonga um longo final. Grande potencial de envelhecimento.

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 mais de 100 anos
CASTAS Tinta Amarela, Touriga Franca, Tinta Roriz, Rufete, Malvazia Preta e outras DENSIDADE POR HA 6000
CONDUÇÃO DAS VINHAS Duplo Guyot e Royat ALTITUDE (M) 350-750 PERÍODO DE VINDIMA Agosto/ Setembro
FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Barricas FERMENTAÇÃO Cubas inox tronco cónicas e balseiros de madeira
ENGARRAFADO Agosto 2011 ESTÁGIO 22 meses em barricas de carvalho francês (228l) EXTRACTO SECO (G/DM³) 28.9
AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 2.2 ÁLCOOL (%) 14 PH 3.56 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 5.44 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.78
SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 16 PRODUÇÃO 11.030 garrafas
SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO O Batuta é muito flexível na combinação com carnes e peixes como o tamboril.

ÚLTIMA ACTUALIZAÇÃO 2021-11-02

