



Niepoort Batuta 2010

O Batuta é um vinho de extremos, ao mesmo tempo que tem mais de tudo, é aquele que demonstra um comportamento mais discreto; os taninos estão presentes mas são muito finos, o aroma é intenso mas nunca exuberante, é cheio de concentração, própria das vinhas velhas do Douro, mas mostra-se sempre fresco e elegante. Cada vez mais o Batuta é um vinho contra corrente, onde menos é mais.

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. As uvas provêm também de outras vinhas velhas (com cerca de 100 anos), próximas da Quinta de Nápoles. Este vinho resulta de uma vinificação delicada, com macerações levadas ao limite, em que todos os detalhes são levados em conta para que se obtenha um grande vinho: complexo, fino e elegante.

VINIFICAÇÃO

2010 foi um ano extraordinariamente húmido, durante o Inverno e início da Primavera, com chuvas muito fortes. Como consequência disso, a vindima foi abundante, mas o ano vitícola muito pressionado pelas doenças da vinha. O período de maturação foi quente e seco, no entanto, as chuvas ligeiras do início de Setembro ajudaram as vinhas a terminar a sua maturação de uma forma mais equilibrada, especialmente as mais velhas plantadas em altitude. A vindima foi feita no início de Setembro.

As vinhas velhas não sofreram com o aumento de produção, na verdade, esse foi o elemento-chave para obter maturações mais prolongadas no tempo. A fermentação foi feita em cubas tronco-cónicas de inox e em balseiros de madeira, com macerações de cerca de 60 dias, o vinho passou depois directamente para barricas de carvalho francês, das quais 30% eram novas, onde estagiou durante 22 meses.

NOTAS DE PROVA

Cor muito viva e intensa. O aroma é de grande complexidade, com notas de ameixa e frutos vermelhos e notas de especiarias (pimenta preta, verde, cravinho) com uma elegante fragância a lembrar as ervas mediterrânicas da região. Mineral e elegante termina com notas fumadas. Na boca é muito elegante com grande frescura e uma estrutura muito firme suportada por taninos de veludo. É austero, com fruta discreta e muito focado na mineralidade, tem grande persistência prometendo uma vida longa 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 anos e mais de 100				
CASTAS	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	Setembro	FORMA DE VINDIMA	Manual
MALOLÁCTICA	Barricas	FERMENTAÇÃO	Cubas tronco-cónicas e balseiros de madeira	ENGARRAFADO	Agosto 2012		
ESTÁGIO	22 meses em barricas de carvalho francês (30% novas)	EXTRACTO SECO (G/DM ³)	27.1	ÁLCOOL (%)	13	PH	3.58
ACIDEZ TOTAL (G/DM ³)	5.1	ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM ³)	0.8	SO ₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM ³)	18	PRODUÇÃO	13.014 garrafas
SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO	O Batuta é muito flexível na combinação com carnes e peixes como o tamboril.						

ÚLTIMA ACTUALIZAÇÃO 2021-11-02

