



# Niepoort Batuta 2011

Menos é mais, reflecte o conceito deste vinho. 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 fresco e elegante.

A base deste vinho são uvas da vinha do Carril, com mais de 70 anos, situada numa encosta virada a Norte, que permite obter maturações 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 longas mas com pouca extracção, em que todos os detalhes são levados em conta para que se obtenha este grande vinho: complexo, fino e elegante.

## VINIFICAÇÃO

O ano de 2011 caracterizou-se por uma floração muito precoce e todo o ciclo vegetativo foi antecipado com a vindima a iniciar-se muito mais cedo do que é habitual. No entanto, as vinhas plantadas a altitudes mais elevadas tiveram uma maturação mais lenta e os vinhos acabaram por apresentar graus alcoólicos moderados e bons teores de ácido tartárico e málico.

A vindima começou mais cedo que o habitual, no dia 5 de Setembro. Depois de uma selecção criteriosa, quer na vinha quer na adega, a fermentação decorreu em cubas de inox tronco-cónicas e balseiros de madeira, com maceração durante cerca de 60 dias. Estagiou depois, durante 22 meses em barricas de carvalho Francês, das quais 25% de madeira nova, onde decorreu a fermentação maloláctica.

## NOTAS DE PROVA

Com uma cor jovem e viva, o Batuta 2011 mostra um nariz distinto, poderoso e complexo. Encorpado e cheio, apresenta grande concentração de frutos pretos, taninos delicados e finos. Denso, com uma estrutura notável, possui uma harmonia que impressiona durante toda a prova. 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 e mais de 100 anos

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 Junho 2013 ESTÁGIO 22 meses em barricas de carvalho francês (25% novas) EXTRACTO SECO (G/DM<sup>3</sup>) 28.7

AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM<sup>3</sup>) 0.9 ÁLCOOL (%) 14 PH 3.57 ACIDEZ TOTAL (G/DM<sup>3</sup>) 5.2 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM<sup>3</sup>) 0.8

SO<sub>2</sub> LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM<sup>3</sup>) 20 PRODUÇÃO 14.200 garrafas

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO O Batuta é muito flexível na combinação com carnes e peixes como o tamboril.

ÚLTIMA ACTUALIZAÇÃO 2021-11-02

