



Niepoort Batuta 2012

"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 extração, em que todos os detalhes são levados em conta para que se obtenha este grande vinho: complexo, fino e elegante.

VINIFICAÇÃO

O ano de 2012 ficou registado pela falta de chuva na região do Douro. Como consequência, o ciclo vegetativo da vinha começou, em média, 15 dias mais tarde do que nos anos anteriores. Por outro lado, o Inverno de 2012 ficou marcado pelas baixas temperaturas, o que permitiu um crescimento adequado e equilibrado da vegetação. O período de maturação foi menos quente do que o habitual e as temperaturas frescas permitiram que as uvas apresentassem uma boa acidez total, factor essencial para um palato fresco e equilibrado.

A vindima decorreu durante o mês de Setembro.

Depois de uma selecção criteriosa, quer na vinha quer na adegas, 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

O Batuta 2012 mostra uma cor muito viva e intensa. O aroma, de enorme complexidade e profundidade, apresenta notas de ameixa preta e frutos do bosque, conjugadas com especiarias, tais como pimenta preta e verde. Além da fruta, um carácter da vegetação mediterrânica também está presente, perfeitamente integrado num perfil fresco e mineral. Muito elegante no palato, fresco, de estrutura firme mas com taninos muito polidos e luxuosos. Apesar de jovem, mostra já um óptimo equilíbrio, graças a um bom volume de boca conjugado com uma excelente acidez natural. Final de boca muito fino, muito longo e sedutor. Irá envelhecer com grande classe.

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, Malviaza 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	Julho de 2014				
ESTÁGIO	22 meses em barricas de carvalho francês (25% novas)	EXTRACTO SECO (G/DM ³)	27.6	AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM ³)	0.6				
ÁLCOOL (%)	13.5	PH	3.59	ACIDEZ TOTAL (G/DM ³)	5.1	ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM ³)	0.7	SO ₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM ³)	10
SO ₂ TOTAL (MG/DM ³)	42	MASSA VOLÚMICA (G/CM ³)	0.991	PRODUÇÃO	11.562 garrafas				
SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO	O Batuta é muito flexível na combinação com carnes e peixes como o tamboril.								

ÚLTIMA ACTUALIZAÇÃO 2021-II-02

