



# 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 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 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 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

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, 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 Julho de 2014  
ESTÁGIO 22 meses em barricas de carvalho francês (25% novas) EXTRACTO SECO (G/DM<sup>3</sup>) 27.6 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM<sup>3</sup>) 0.6  
ÁLCOOL (%) 13.5 PH 3.59 ACIDEZ TOTAL (G/DM<sup>3</sup>) 5.1 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM<sup>3</sup>) 0.7 SO<sub>2</sub> LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM<sup>3</sup>) 10  
SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 42 MASSA VOLÚMICA (G/CM<sup>3</sup>) 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 2021-11-02

