



Niepoort Batuta 2013

O Batuta não é um vinho feito todos os anos. A base deste vinho é a vinha do Carril, com mais de 70 anos e também outras vinhas velhas (com cerca de 100 anos), próximo da Quinta de Nápoles. Este vinho resulta de uma criteriosa selecção na vinha e na mesa de escolha da adegas, e de uma vinificação delicada com macerações levadas ao limite onde todos os detalhes são levados em conta para que se obtenha um vinho complexo, fino e elegante. O vinho estagia em barricas de carvalho francês por um período de 20 a 22 meses, apresentando cor intensa e carregada, com grande intensidade e complexidade aromática. Na boca tem grande amplitude e precisão, austero, com fruta preta discreta, muito focado na mineralidade, apresenta uma grande estrutura com taninos de veludo e uma frescura sedutora. Tudo conjugado no final longo e muito persistente, para uma vida longa em garrafa e um grande potencial de envelhecimento.

VINIFICAÇÃO

A vindima de 2013 começou no dia 19 de Agosto, mais cedo do que o habitual, de forma a manter os níveis altos de acidez e evitar graus alcoólicos elevados. O ano foi mais produtivo, cerca de 25%, relativamente ao ano anterior. A decisão de começar a vindimar mais cedo, acabou por se revelar acertada, uma vez que as principais vinhas tinham sido vindimadas antes de começar a chover intensamente a 27 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 2013 mostra uma bonita cor rubi, intensa e viva. Aroma profundo e complexo, embora ligeiramente contido, o seu perfil mineral e de frutos do bosque está em plena harmonia com as notas de barrica. Com o tempo no copo, o vinho vai mostrando várias camadas, num registo muito elegante, com especiarias frescas, tais como pimenta preta e cravinho. Fino e elegante na boca, com uma textura sedosa e estrutura firme, apresenta taninos muito polidos e luxuosos. Profundo e multidimensional. Apesar de jovem, impressiona pelo equilíbrio. 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	Junho de 2015				
ESTÁGIO	22 meses em barricas de carvalho francês (25% novas)	EXTRACTO SECO (G/DM ³)	25	AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM ³)	0.6				
ÁLCOOL (%)	12.5	PH	3.64	ACIDEZ TOTAL (G/DM ³)	4.6	ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM ³)	0.7	SO ₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM ³)	25
		SO ₂ TOTAL (MG/DM ³)	83	MASSA VOLÚMICA (G/CM ³)	0.991	PRODUÇÃO	12.242 garrafas		
SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO	O Batuta é muito flexível na combinação com carnes e peixes como o tamboril.								

ÚLTIMA ACTUALIZAÇÃO 2021-11-02