



Niepoort Batuta 2015

As uvas, para produzir este vinho, provêm da Quinta do Carril, de uma vinha com mais de 70 anos virada a norte e de vinhas velhas com cerca de 100 anos, próximas da Quinta de Nápoles. O Batuta resulta de uma vinificação delicada, com macerações prolongadas, mas com pouca extração onde todos os detalhes são cuidadosamente considerados para que se obtenha um vinho complexo, fino e elegante. É cheio de concentração, própria das vinhas velhas do Douro, mas simultaneamente fresco e delicado.

VINIFICAÇÃO

O ano vitícola de 2014/2015 caracterizou-se por um inverno frio e muito seco, com um recorde mínimo de precipitação quando comparado com os anos anteriores. A primavera e o verão foram secos e quentes, com três vagas de calor em junho e julho, antes de um mês de agosto mais fresco - a baixa humidade permitiu que a incidência de doenças atingisse um mínimo histórico e, como consequência, que as vinhas originassem bagos magníficos, extremamente limpos. Depois de uma seleção criteriosa, quer na vinha quer na adegas, a fermentação decorreu em cubas de inox tronco-cónicas, com maceração pelicular durante cerca de 60 dias. O vinho estagiou durante 22 meses em barricas de carvalho francês, das quais 25% de madeira nova, onde decorreu a fermentação maloláctica.

NOTAS DE PROVA

Com uma bonita cor rubi de média concentração, este Batuta é o mais fino e leve de que nos recordamos ter produzido. Apresenta um aroma muito austero, com as notas de frutos silvestres em plena harmonia com o carácter mineral. As notas de madeira apresentam-se discretas tais como as de especiarias. Complexo, com muito vigor e tensão na boca, impressiona pela delicadeza e o equilíbrio entre concentração e acidez. Fino e elegante na boca, com uma textura sedosa e estrutura firme, apresenta taninos muito polidos. Apesar de jovem, impressiona pelo equilíbrio e precisão. Final de boca muito fino, 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) 350-700m PERÍODO DE VINDIMA Setembro 2015
FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Sim, em barrica FERMENTAÇÃO Cubas tronco-cónicas e balseiros de madeira
ENGARRAFADO Junho 2017 ESTÁGIO 22 meses em barricas de carvalho francês (25% novas) AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 0.6
ÁLCOOL (%) 12.5 PH 3.58 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 5 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.7 SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 45
SO₂ TOTAL (MG/DM³) 12.4

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO O Batuta é muito flexível na combinação com carnes e peixes como o tamboril, lulas ou polvo assado.

ÚLTIMA ACTUALIZAÇÃO 2021-11-02

