



Niepoort Batuta 2016

O Batuta é um vinho fruto de duas vinhas velhas com diferentes altitudes e exposições. Após uma escolha criteriosa na vinha segue-se outra seleção na mesa de escolha da nossa adega seguida de uma vinificação bastante delicada com macerações levadas ao limite, onde todos os detalhes são tidos em conta para que se obtenha um vinho complexo, preciso e elegante.

VINIFICAÇÃO

O ano vitícola de 2016 caracterizou-se atípico, o Inverno foi quente e chuvoso, a Primavera fria e muito chuvosa e o Verão extremamente quente e seco. As condições do estado do tempo contribuíram para um abrolhamento precoce (cerca de duas semanas) verificando-se, no entanto, ao longo da Primavera, um atraso significativo do ciclo vegetativo, em especial do "Pintor", que ocorreu com cerca de duas semanas de atraso.

As vinhas que deram origem ao Batuta foram vindimadas nas duas primeiras semanas Setembro.

NOTAS DE PROVA

Com uma bonita cor rubi de boa concentração, o Batuta 2016 demonstra um pouco mais de concentração e sobretudo profundidade face às últimas colheitas. Apresenta um aroma muito austero, complexo e generoso nas notas de frutas do bosque. Ligeiramente floral e de carácter mineral muito bem definido com as notas de madeira são elegantes e discretas.

Fino e elegante na boca, com muito boa acidez que suporta a estrutura tânica. Apesar de jovem, impressiona pela precisão e profundidade. 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 Qta 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 PERÍODO DE VINDIMA Setembro FORMA DE VINDIMA Manual

MALOLÁCTICA Em barrica de carvalho francês FERMENTAÇÃO Em cubas de Inox ENGARRAFADO Julho 2018

ESTÁGIO 22 meses em barrica de carvalho francês EXTRACTO SECO (G/DM³) 26 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 0.6

ÁLCOOL (%) 12.4 PH 3.59 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 5 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.7 SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 19

SO₂ TOTAL (MG/DM³) 79 MASSA VOLÚMICA (G/CM³) 0.99 PRODUÇÃO 11900 garrafas ALERGÉNIOS Sulfitos

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

APTO PARA VEGANOS & VEGETARIANOS sim ÚLTIMA ACTUALIZAÇÃO 2021-11-02

GARRAFA



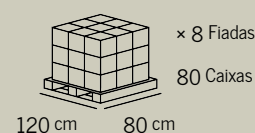
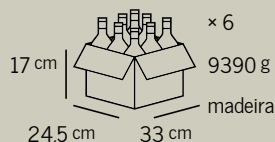
5603977002197

CAIXA



1560397700215

PALETE



COMPETE 2020

PORTUGAL 2020

UNÃO EUROPEIA
Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional