



Niepoort Batuta 2017

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 2017 caracteriza-se por um Inverno seco, com precipitações muito inferiores à média dos últimos 30 anos, e uma Primavera quente e seca, com ondas de calor até ao final de Junho. Com o aumento das temperaturas médias e a falta de precipitação a videira mostrou um avanço na fenologia de cerca de 15 dias desde o abrolhamento até ao Pintor. O Verão continuou com temperaturas altas e precipitação baixa originando um início de vindima precoce, intensa e curta.

NOTAS DE PROVA

Com uma bonita cor rubi de boa concentração, o Batuta 2017 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 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 Guyot e Royat ALTITUDE (M) 350-700

PERÍODO DE VINDIMA Agosto e Setembro FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Em barricas de carvalho Francês

FERMENTAÇÃO Em cubas de Inox ENGARRAFADO Junho 2019 ESTÁGIO 22 meses em barricas de carvalho Francês

EXTRACTO SECO (G/DM³) 26,3 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 0,6 ÁLCOOL (%) 13,3 PH 3,63 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 5

ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0,8 SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 21 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 83

MASSA VOLÚMICA (G/CM³) 0,99 PRODUÇÃO 12000 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



5603977002500

CAIXA



5603977602502

PALETE

