



Niepoort Batuta 2018

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 de 2018 foi um ano fresco até Agosto, com o Julho mais fresco da história do sec. XXI. A maturação da videira apresentava um atraso de cerca de 3 semanas face ao ano de 2017. Nos primeiros dias de Agosto verificou-se uma forte subida de temperatura, sendo o 4 de Agosto o dia mais quente do século XXI (até à data), tendo a maturação das uvas prosseguido lentamente durante o mês de Setembro. Devido ao stress hídrico imposto, as plantas originaram mostos com pouca graduação alcoólica e boa maturação fenólica, com bastante complexidade e leveza.

Depois de uma seleção criteriosa, quer na vinha quer na adega, a fermentação decorreu em cubas de inox, com maceração pelicular durante cerca de 80 dias. Após a longa maceração o vinho estagiou durante cerca de 20 meses em barricas de carvalho francês, das quais 50% de madeira nova.

NOTAS DE PROVA

O Batuta 2018 mostra-se no copo com uma cor rubi brilhante, de intensidade média, característica dos vinhos do ano de 2018. No nariz é discreto, jovem, com notas de groselha e amora preta aliadas a uma componente mineral e a uma leve madeira. Na boca é bastante elegante, com um meio de boca vibrante a evidenciar as notas de madeira bem integradas na fruta vermelha ácida, caminhando para um final de boca longo, leve e preciso. Muito jovem, com um perfil reductivo, o Batuta 2018 tem um grande potencial de envelhecimento. Decantação aconselhada com uma hora de antecedência.

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, Malviaza 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 Julho 2020 ESTÁGIO 20 meses em barricas de carvalho Francês EXTRACTO SECO (G/DM³) 25
AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 0.6 ÁLCOOL (%) 12.6 PH 3.53 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 5.15 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.7
SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 23 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 94 MASSA VOLÚMICA (G/CM³) 0.991 PRODUÇÃO 8600 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



5603977003644

CAIXA



5603977603646



PALETE

