



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/DM ³)	25			
ÁÇÚCAR RESIDUAL (G/DM ³)	0.6	ÁLCOOL (%)	12.6	PH	3.53	ACIDEZ TOTAL (G/DM ³)	5.15	ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM ³)	0.7
SO ₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM ³)	23	SO ₂ TOTAL (MG/DM ³)	94	MASSA VOLÚMICA (G/CM ³)	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

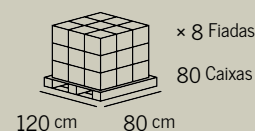
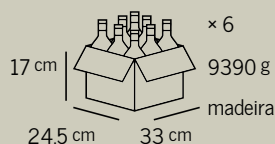
GARRAFA



CAIXA



PALETE



COMPETE 2020

PORTUGAL 2020

UNÃO EUROPEIA
Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional