

Niepoort Batuta 2019

As uvas para produzir este vinho provêm da vinha do Carril, 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 2019 caracterizou-se por um clima seco. A Primavera começou com temperaturas elevadas, que foram diminuindo e se mantiveram baixas durante todo o Verão. Houve alguma precipitação, que ocorreu na altura certa do desenvolvimento da planta e a floração decorreu em excelentes condições climáticas, originando uma produção média a alta, com uvas bastante sãs. Os dias amenos e as noites frescas do mês de Agosto, originaram maturações lentas e equilibradas.

A Vindima começou no dia 8 de Agosto. O pico de vindima ocorreu na semana de 8 a 15 de Setembro, terminando no dia 1 de Outubro. Depois de uma seleção criteriosa, quer na vinha quer na adegas, 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 é provavelmente o mais estruturado dos nossos vinhos juntamente com o Robustus. Mas mesmo estruturado mantém a assinatura Niepoort, de delicadeza, elegância e frescura.

A cor é concentrada e quando se agita o copo aparecem laivos violeta.

No nariz tem a característica nota de grafite, nuances florais numa base de frutos silvestres como amora ou cássis muito bem integrados com a madeira.

Na boca é jovem, preciso e estruturado, mas sempre com a frescura e elegância que tanto caracteriza a Niepoort. Termina longo, persistente e picante.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

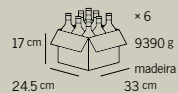
PRODUTOR Niepoort (Vinhos) S.A. REGIÃO Douro TIPO DE VINHO Tinto TIPO DE SOLO Xisto VINHAS Vinhas velhas
IDADE DAS CEPAS 70 e mais de 100 anos CASTAS Touriga Franca, Tinta Roriz, Rufete, Malvazia Preta e outras DENSIDADE POR HA 6000
CONDUÇÃO DAS VINHAS Guyot e Royat ALTITUDE (M) 350-700 PERÍODO DE VINDIMA Agosto e Setembro FORMA DE VINDIMA Manual
MALOLÁCTICA Em barricas de carvalho Francês FERMENTAÇÃO Em cubas de Inox ENGARRAFADO Junho 2021
ESTÁGIO 20 meses em barricas de carvalho Francês EXTRACTO SECO (G/DM³) 0.6 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 0.6 ÁLCOOL (º) 12.6
PH 3.62 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 4.7 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.7 SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 15 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 59
MASSA VOLÚMICA (G/CM³) 0.99 PRODUÇÃO 7800 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

