



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 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 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/DM ³)	0.6	AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM ³)	0.6	ÁLCOOL (%)	12.6		
PH	3.62	ACIDEZ TOTAL (G/DM ³)	4.7	ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM ³)	0.7	SO ₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM ³)	15	SO ₂ TOTAL (MG/DM ³)	59
MASSA VOLUMICA (G/CM ³)	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

