



Niepoort Charme Clarete 2016

O resultado de um momento especial na Vindima de 2016!

VINIFICAÇÃO

Depois de um ciclo vegetativo consideravelmente frio e húmido até Julho, parecia que a vindima estaria bastante atrasada. No entanto, o final de Julho e o mês de agosto, no Douro, foram secos e quentes, permitindo que o processo de maturação recuperasse o atraso. Em Vale de Mendiz, a vindima começou a 12 de Setembro, mas com uma certa heterogeneidade no que respeita à maturação das uvas, em todas as vinhas. As fortes chuvas que caíram a 13 de Setembro forçaram-nos a parar, o que acabou por ser útil, uma vez que permitiu que as uvas atingissem a maturação total durante as semanas seguintes. A vindima prosseguiu em condições muito favoráveis com noites frias. As últimas uvas foram colhidas a 14 de Outubro. O míldio na região, originou uma quebra na produção de cerca de 30%, mas os baixos rendimentos e as boas condições meteorológicas concentraram os frutos. Algumas parcelas foram vinificadas desde cedo, originando, vinhos muito interessantes.

NOTAS DE PROVA

Muito expressivo no nariz, grande frescura e intensidade, encorpado, "teso", austero mas generoso, equilibrado e fresco. Bons taninos dando "garra" ao vinho. Grande vinho de envelhecimento!

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Niepoort (Vinhos) S.A. REGIÃO Douro TIPO DE SOLO Xisto VINHAS Vale de Mendiz
IDADE DAS CEPAS 70 e mais de 100 anos CASTAS Mistura de castas DENSIDADE POR HA 6000-6500
CONDUÇÃO DAS VINHAS Duplo Guyot e Royat ALTURA DO MAR 300-350 PERÍODO DE VINDIMA Setembro e Outubro
FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Em Barricas de carvalho francês
FERMENTAÇÃO Lagares de pedra e Barricas de carvalho francês ENGARRAFADO Julho 2018
ESTÁGIO 10 meses em Barricas de carvalho francês EXTRACTO SECO (G/DM³) 19.3 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 0.6
ÁLCOOL (%) 12.4 PH 3.47 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 4.9 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.6 SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 19
SO₂ TOTAL (MG/DM³) 128 MASSA VOLÚMICA (G/CM³) 0.98 PRODUÇÃO 1050 garrafas ALERGÉNIOS Sulfitos
SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Ostras, peixe no forno, aves e carnes brancas. Sugestões vegetarianas: pratos com tubérculos (nabo, batata doce, beterraba), salada César, pratos com queijo.

APTO PARA VEGANOS sim

GARRAFA



CAIXA



PALETTE

