



Niepoort Charme 2010

Charme é um vinho raro do Douro, a sua elegância e complexidade, os seus taninos envolventes e macios são uma forma única de expressar as vinhas velhas mais frescas e abrigadas do Vale de Mendiz, em pleno vale do rio Pinhão no coração do Douro. Todos os pequenos detalhes deste grande vinho fazem do Charme um conjunto difícil de alcançar. Apenas as melhores barricas são consideradas quando da elaboração do lote final.

VINIFICAÇÃO

2010 Foi um ano extraordinariamente húmido, durante o Inverno e início da Primavera, com chuvas muito fortes ocorridas durante este período. Como consequência, a vindima foi abundante mas o ano vitícola muito pressionado pelas doenças da vinha. O período de maturação foi quente e seco, mas as chuvas ligeiras do início de Setembro ajudaram especialmente as vinhas mais velhas e plantadas em altitude a terminar a sua maturação de forma mais equilibrada. A vindima decorreu no início de Setembro.

A vinificação foi feita com todo o engajo em lagares de pedra tradicionais com pisa a pé e, após uma curta maceração, o vinho terminou a fermentação alcoólica e maloláctica em barricas de carvalho francês onde estagiou durante 14 meses. O engarrafamento foi efectuado sem qualquer colagem ou filtração anterior.

NOTAS DE PROVA

O Charme 2010 mostra uma cor aberta, o aroma é fino e delicado com notas de folhas de bosque e de tabaco, e frutado com aromas de cereja, framboesa e caruma, com notas terrosas de cogumelos e trufas. Os aromas a chá contribuem para a grande complexidade aromática. Na boca é muito longo e fresco, com fruta fresca muito presente e uma estrutura muito elegante com taninos muito macios. As notas minerais conjugadas com a acidez muito viva contribuem para uma grande tensão deste vinho que termina muito longo, intenso e persistente.

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 Tinta Roriz, Touriga Franca e outras

DENSIDADE POR HA 6000-6500 CONDUÇÃO DAS VINHAS Duplo Guyot e Royat ALTURA DO MAR 300-350

PERÍODO DE VINDIMA Setembro FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Barricas

FERMENTAÇÃO Lagares de granito e barricas ENGARRAFADO Abril 2012 ESTÁGIO 14 meses em barricas

EXTRACTO SECO (G/DM³) 25,3 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 1,8 ÁLCOOL (%) 13 PH 3,68

ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 5 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0,7 SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 21

PRODUÇÃO 8.175 garrafas

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Cogumelos e pratos de caça, tal como perdiz ou faisão.