



Niepoort Moscatel Dócil 2011

O Moscatel Dócil é mais uma das experiências que fazem parte dos Projectos Niepoort. Uma das grandes castas do mundo, numa grande região do mundo. Procurou-se um vinho leve, fresco e jovial, baseado na acidez e na expressão aromática da casta. Desta segunda edição foram engarrafadas 3500 garrafas.

VINIFICAÇÃO

O ano de 2011 caracterizou-se por uma floração muito precoce e todo o ciclo vegetativo foi antecipado com a vindima a iniciar-se mais cedo do que nunca. No entanto, a maturação nas vinhas plantadas a maior altitude foi mais lenta e no final, todos os vinhos apresentavam boas quantidades de ácido málico, o que contribuiu muito para a frescura dos vinhos brancos.

Após o transporte refrigerado e uma criteriosa selecção, as uvas foram encaminhadas por gravidade para um lagar, onde se realizou a maceração pelicular. Durante esta primeira fase, o contacto entre películas e mosto foi essencial para privilegiar os aromas finos e delicados próprios da casta.

A fermentação alcoólica decorreu em cubas inox isotérmicas, na presença de borras finas, a temperatura baixa. A fermentação alcoólica não chegou ao fim, permitindo manter algum açúcar.

NOTAS DE PROVA

Com uma cor amarelo pálido, cristalina, quase transparente, o Moscatel Dócil 2011 tem um nariz muito floral misturado com notas de fruta tropical. Na boca, é um vinho fresco, elegante, com muita leveza e delicado. De realçar o seu paladar frutado, onde a doçura enriquece o equilíbrio do conjunto. O final de boca é longo. Um vinho com grande potencial de guarda.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Niepoort (Vinhos) S.A. REGIÃO Douro TIPO DE VINHO Branco TIPO DE SOLO Xisto

CASTAS Moscatel DENSIDADE POR HA 4500 CONDUÇÃO DAS VINHAS Royat

PERÍODO DE VINDIMA 8 de Setembro FORMA DE VINDIMA Manual FERMENTAÇÃO Inox

ENGARRAFADO Abril 2012 ESTÁGIO Inox AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 58 ÁLCOOL (%) 8 PH 3,15

ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 5,8 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0,25 SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 46

PRODUÇÃO 3.500 garrafas

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Como aperitivo. Pratos de inspiração asiática, tais como tempura ou caril. Pratos vegetarianos. Sobremesas à base de frutos tropicais. No final da refeição.

ÚLTIMA ACTUALIZAÇÃO 2023-05-05

