



Niepoort Moscatel Dócil 2014

O Moscatel Dócil (Ron Ron) é feito 100% com a casta Moscatel Galego, uma casta com uma identidade muito própria, caracterizada pelos seus aromas florais e cítricos. Procurou-se fazer um vinho leve, fresco e jovial, baseado na acidez e na expressão aromática da casta. Dado o baixo grau alcoólico e algum açúcar residual, o vinho tem uma excelente harmonia, inspirado nos vinhos brancos da Alemanha. Tal como o gato, é dócil mas com uma personalidade única e muito vinculada.

VINIFICAÇÃO

A colheita de 2014 foi ligeiramente inferior em produção relativamente a 2013, mas acabou por ser compensada pela qualidade. A vindima, começou no início de Setembro, como habitualmente, com o objectivo de se manter os níveis de acidez, equilíbrio e frescura dos vinhos. Tal como no ano anterior, o início precoce evitou a sobre maturação de algumas vinhas mais expostas e a chuva no final do mês.

Após o transporte refrigerado e uma selecção criteriosa, 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 da própria casta.

A fermentação alcoólica decorreu a temperatura baixa em cuba de inox isotérmica, na presença de borras finas. A fermentação alcoólica não chegou ao fim, permitindo manter algum açúcar e equilibrar a alta acidez.

NOTAS DE PROVA

De cor amarela cristalina, o Moscatel Dócil 2014 tem um aroma típico e bem definido da casta Moscatel, com as notas florais em harmonia com as de fruta tropical. É muito fresco e delicado na boca, com um final de boca muito vibrante. Deve ser bebido novo, mas será interessante guardar algumas garrafas em cave. Beber bem fresco (8º/10ºC). Perfeito para aperitivo ou para terminar uma refeição de forma leve e sem pesar.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

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

CASTAS Moscatel Galego DENSIDADE POR HA 4500 CONDUÇÃO DAS VINHAS Royat

PERÍODO DE VINDIMA Setembro FORMA DE VINDIMA Manual FERMENTAÇÃO Cuba inox isotérmica

ESTÁGIO Cuba inox isotérmica

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