



Niepoort Moscatel Dócil 2015

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 vincada.

VINIFICAÇÃO

O início do ano vitícola de 2015 caracterizou-se por um Inverno frio e seco, observando-se mesmo níveis mínimos de precipitação nunca antes registados. Em contrapartida, ficou marcado por uma Primavera e um Verão extremamente secos e quentes, situação que só se alterou já em Agosto.

Como resultado dos baixos níveis de humidade registados, houve uma igualmente reduzida taxa de incidência de doenças, dando origem ao aparecimento de bagos magníficos, designadamente pela sua limpidez.

As uvas de Moscatel Galego foram vindimadas no início de 3 de Setembro, obtendo um equilíbrio perfeito entre a sua acidez e o seu nível de maturação.

Transportadas em frio para a Quinta de Nápoles, em Alijó, e após criteriosa seleção, as uvas foram depositadas em lagar, de modo a realizar o processo de maceração cuidado, assim preservando toda a intensidade e delicadeza dos aromas característicos desta casta.

O processo de fermentação alcoólica foi iniciado em cubas de inox, a baixa temperatura, com as borras finas, sendo interrompido com frio, para posterior passagem para cuba isotérmica, mantendo assim um teor equilibrado de açúcar e acidez.

NOTAS DE PROVA

De cor amarela cristalina, o Moscatel Dócil 2015 mostra bem o que é: um Moscatel que no aroma evidencia notas florais e de frutos tropicais. Na boca é elegante e fino, com muito boa acidez que lhe confere frescura e prazer na prova com um final de boca muito vibrante e longo. Deve ser bebido fresco (8º/10ºC). Pela acidez pode perfeitamente ser usado como aperitivo e pela doçura pode ser o vinho ideal para terminar uma refeição de forma leve e sem pesar.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Niepoort (Vinhos) S.A REGIÃO Douro 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 ENGARRAFADO Julho 2016 ESTÁGIO Cuba inox isotérmica ÁLCOOL (%) 9

ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 5.3 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.24 SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 36

SO₂ TOTAL (MG/DM³) 130 MASSA VOLÚMICA (G/CM³) 1.01 PRODUÇÃO 2400 garrafas ALERGÉNIOS Sulfitos

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Como aperitivo. Pratos de inspiração asiática, tais como tempura e caril. Pratos vegetarianos. Sobremesas à base de frutos tropicais.

GARRAFA



5603977001138

CAIXA



5603977601130

PALETTE

