



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

### VINIFICAÇÃO

2016 ficou marcado por uma Primavera fria e chuvosa – com inevitável impacto no ritmo de crescimento e desenvolvimento vegetativo das plantas – a que se seguiu um Verão extremamente seco e com marcadas amplitudes térmicas diurnas e noturnas.

Plantadas a mais de 500 metros de altitude na região de Alijó, as uvas de Moscátel Galego foram vindimadas em meados de Setembro e, em seguida, transportadas em frio para a adega da Quinta de Nápoles. Sendo uvas sãs, com elevado teor de acidez e baixo grau de açúcares, deram origem a um mosto com grande potencial de envelhecimento.

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

O engarrafamento teve lugar em Maio de 2017.

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Niepoort (Vinhos) S.A REGIÃO Douro TIPO DE SOLO Xisto CASTAS Moscátel Galego

DENSIDADE POR HA 4500 CONDUÇÃO DAS VINHAS Royat ALTURA DO MAR 500 PERÍODO DE VINDIMA Setembro

FORMA DE VINDIMA Manual FERMENTAÇÃO Em cuba Inox isotérmica ENGARRAFADO Maio 2017

ESTÁGIO Em cuba Inox isotérmica AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM<sup>3</sup>) 47.8 ÁLCOOL (%) 8.49 PH 3.15

ACIDEZ TOTAL (G/DM<sup>3</sup>) 5.59 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM<sup>3</sup>) 0.28 SO<sub>2</sub> LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM<sup>3</sup>) 26

SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 114 MASSA VOLÚMICA (G/CM<sup>3</sup>) 1.01 PRODUÇÃO 4900 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. No final da refeição.

#### CAIXA



#### PALETTE

