



O 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 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 vincada.

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 Moscatel 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.

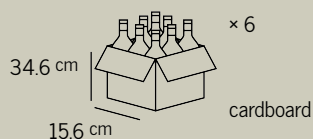
O processo de fermentação alcoólica foi iniciado em cubas de inox e a baixa temperatura com as borras finas, sendo interrompido com frio, para posterior passagem para cuba isotérmica, assim se mantendo um teor equilibrado de açúcar e acidez.

O engarrafamento teve lugar em Maio de 2017.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

| | | | | | | | |
|---|---|--------------------------------------|-------------------------|---|---------------|--------------------|-----------------|
| PRODUTOR | Niepoort (Vinhos) S.A | REGIÃO | Douro | TIPO DE SOLO | Xisto | CASTAS | Moscatel 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 ³) | 47.8 | ÁLCOOL (%) | 8.49 | PH | 3.15 |
| ACIDEZ TOTAL (G/DM ³) | 5.59 | ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM ³) | 0.28 | SO ₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM ³) | 26 | | |
| SO ₂ TOTAL (MG/DM ³) | 114 | MASSA VOLÚMICA (G/CM ³) | 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

