



Niepoort Redoma Rosé 2004

A Niepoort lançou o seu primeiro rosé em 1999 e, cada vez mais, os vinhos rosés suscitam grandes paixões, sendo esta uma das razões por que Dirk Niepoort persiste em fazer o seu Redoma, um rosé do Douro com um carácter muito próprio. Contrariamente ao típico processo de vinificação do rosé, o Redoma Rosé é fermentado em barricas novas de carvalho francês depois de ser obtido o mosto de gota. Muito vivo e elegante no nariz, com fruta vermelha e especiarias, com tosta de madeira muito bem integrada. Grande frescura e comprimento, com volume e boa estrutura, mostrando bem a complexidade de vinhedos mais velhos. Sem dúvida, um rosé com muitos atributos para a boa mesa.

VINIFICAÇÃO

A colheita decorreu cedo com o intuito de garantir a frescura e a acidez natural, juntamente com a complexidade das vinhas antigas. A fermentação ocorreu em barricas novas de carvalho francês sem envelhecimento. Mais tarde, o vinho envelheceu em inox durante 7 meses, com a fermentação maloláctica parcial a adicionar complexidade ao vinho. Daqui resultou um vinho de contrastes: intenso e suave, concentrado e fresco, e com uma boa acidez. Um rosé de grande complexidade.

NOTAS DE PROVA

Nariz intenso e elegante, com notas de fruto e especiarias e madeira bem integrada. Concentrado, mas ao mesmo tempo fresco e com uma acidez equilibrada.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR	Niepoort (Vinhos) S.A.	REGIÃO	Douro	TIPO DE SOLO	Xisto		
VINHAS	Quinta de Nápoles e outras pequenas vinhas velhas	IDADE DAS CEPAS	30 e 50 anos				
CASTAS	30% Tinta Amarela, 20% Touriga Franca e 50% outras	DENSIDADE POR HA	6000				
CONDUÇÃO DAS VINHAS	Guyot e Royat	ALTURA DO MAR	200-400	PERÍODO DE VINDIMA	Setembro		
FORMA DE VINDIMA	Manual	MALOLÁCTICA	Inox (parcial)	FERMENTAÇÃO	Barricas novas de carvalho francês		
ENGARRAFADO	Abril 2005	ESTÁGIO	7 meses em inox	EXTRACTO SECO (G/DM ³)	23.8	ÁLCOOL (%)	13.25
	PH 3.18	ACIDEZ TOTAL (G/DM ³)	5.2	ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM ³)	0.48		
	SO ₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM ³)	37	PRODUÇÃO	2.800 garrafas			

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Ostras, peixe no forno, aves e carnes brancas.

Sugestões vegetarianas: pratos com tubérculos (nabo, batata doce, beterraba), salada César, pratos com queijo.

