



Niepoort Redoma Rosé 2005

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 vindima foi efectuada cedo com o intuito de preservar a frescura dos aromas e a acidez natural, obtendo simultaneamente a complexidade das vinhas velhas.

A fermentação efectuou-se em barricas novas de carvalho francês, sem estágio. O vinho não efectuou a fermentação maloláctica com a intenção de se manter a sua frescura natural.

O resultado é um vinho de contrastes, intenso mas leve, concentrado mas fresco, com uma boa acidez que lhe dá vida, um rosé de grande complexidade.

NOTAS DE PROVA

Muito intenso e elegante no nariz, com notas de fruta e especiarias e com a madeira muito bem integrada. Concentrado mas simultaneamente fresco e longo, com um grande volume. Apelativo pela sua complexidade, apresenta uma estrutura firme, uma acidez que lhe prolonga o final. Sem dúvida, um rosé com muitos atributos.

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 mais de 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 Não realizada FERMENTAÇÃO Barricas novas de carvalho francês

ENGARRAFADO Maio 2006 ESTÁGIO 7 meses em cuba inox EXTRACTO SECO (G/DM³) 21.4 ÁLCOOL (%) 13 PH 3.54

ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 5.22 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.23 SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 32

PRODUÇÃO 8.700 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.

Area for handwritten notes with horizontal dotted lines.

