



## Niepoort Redoma Rosé 2006

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

O ano de 2006 foi mais húmido quando comparado com os anos anteriores, com chuva relativamente abundante no Inverno e uma Primavera com elevados teores de humidade relativa. O processo de maturação iniciou-se de forma equilibrada e as chuvas ligeiras ocorridas em meados de Agosto contribuíram para uma boa maturação. No entanto, as altas temperaturas verificadas na última semana de Agosto e primeiras semanas de Setembro anteciparam a data de vindima.

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

### NOTAS DE PROVA

Muito intenso e elegante no nariz, com notas de fruta vermelha e especiarias, e tosta bem integrada. Concentrado mas simultaneamente fresco e longo, com um grande volume. De boa estrutura, termina elegante e complexo. 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 60 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	Maior 2007	ESTÁGIO	7 meses em cuba inox	ÁLCOOL (%)	12.85	PH	3.6	ACIDEZ TOTAL (G/DM <sup>3</sup> )	4.5
ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM <sup>3</sup> )	0.4	SO <sub>2</sub> LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM <sup>3</sup> )	30	PRODUÇÃO	11.200 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.								

