



Niepoort Redoma Rosé 2007

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 2007 foi relativamente húmido. O processo de maturação iniciou-se de forma equilibrada com bastante água no solo. Um Agosto mais fresco do que nos últimos anos contribuiu para uma boa maturação, equilibrada e sem excessos, dando origem a vinhos equilibrados sem teores alcoólicos excessivos.

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.

NOTAS DE PROVA

Muito intenso e elegante no nariz, mostra-se reservado à primeira prova mas abre no copo com notas de terra, fruta vermelha e especiarias com tosta muito bem integrada. Grande frescura e comprimento, com boa estrutura, mostrando bem a complexidade de vinhedos mais velhos. 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	Março de 2008	ESTÁGIO	6 meses em inox	EXTRACTO SECO (G/DM ³)	22		
ACÚCAR RESIDUAL (G/DM ³)	2.6	ÁLCOOL (%)	12.2	PH	3.52	ACIDEZ TOTAL (G/DM ³)	4.94
ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM ³)	0.26	SO ₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM ³)	30	PRODUÇÃO	11.760 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.						

