



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/DM³) 22

AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 2.6 ÁLCOOL (%) 12.2 PH 3.52 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 4.94

ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.26 SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 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.

