



# Niepoort Redoma Rosé 2008

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 2008 foi relativamente húmido, à semelhança do que tinha ocorrido em 2007. O processo de maturação iniciou-se de forma equilibrada com bastante água no solo. As noites frescas no final do mês de Agosto e Setembro, bem como a baixa produção verificada na região permitiram obter mostos equilibrados com fruta muito elegante e grande frescura.

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 vivo e elegante no nariz, fruta vermelha e especiarias com tosta 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.

## 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	Maio de 2009	ESTÁGIO	6 meses em Inox	EXTRACTO SECO (G/DM <sup>3</sup> )	22.7		
ACÚCAR RESIDUAL (G/DM <sup>3</sup> )	3.4	ÁLCOOL (%)	13.5	PH	3.42	ACIDEZ TOTAL (G/DM <sup>3</sup> )	5.2
ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM <sup>3</sup> )	0.34	SO <sub>2</sub> LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM <sup>3</sup> )	22	PRODUÇÃO	10.584 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.						

