



Niepoort Redoma Rosé 2009

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 2009 foi relativamente fresco até ao mês de Agosto e a partir do dia 12 a temperatura subiu drasticamente. Com a humidade existente no solo, o processo de maturação evoluiu muito rapidamente, a conjugação destes factores com uma vindima de muito baixa produção antecipou a data de colheita para início de Setembro. Alguns dos mostos obtidos, embora apresentassem teores de açúcares relativamente elevados, mostraram sempre uma boa acidez e frescura. O facto de as uvas serem provenientes de vinhas mais altas e predominantemente expostas a Norte e a Nascente também contribuiu para a obtenção de mostos frescos e com boa acidez.

Como sempre, a fermentação decorreu em barricas novas de carvalho francês e o estágio em cubas inox sem fermentação maloláctica.

NOTAS DE PROVA

Muito vivo e intenso no nariz, com fruta vermelha, notas de especiarias e aromas a terra com tosta muito bem integrada. Grande frescura e comprimento, com volume e boa estrutura, mostrando bem a complexidade de vinhedos mais velhos.

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	Abril de 2010	ESTÁGIO	6 meses em Inox	EXTRACTO SECO (G/DM ³)	22.7	ÁLCOOL (%)	14	PH	3.64
ACIDEZ TOTAL (G/DM ³)	4.89	ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM ³)	0.31	SO ₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM ³)	26				
PRODUÇÃO	18.900 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.								

