



# 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<sup>3</sup>) 22.7 ÁLCOOL (%) 14 PH 3.64

ACIDEZ TOTAL (G/DM<sup>3</sup>) 4.89 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM<sup>3</sup>) 0.31 SO<sub>2</sub> LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM<sup>3</sup>) 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.

