



Niepoort Redoma Rosé 2010

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 2010 será recordado pelas fortes chuvas verificadas durante todo o Inverno e início de Primavera. As grandes quantidades de água no solo observadas contribuíram para um forte incremento na produção média da região bem como para um aumento da pressão de doenças criptogâmicas sobre as vinhas. Julho e Agosto foram quentes e secos, acelerando o processo de maturação na vinha. No entanto, o aumento de produtividade verificado impediu teores excessivos de açúcar nos mostos semelhantes aos da vindima do ano passado.

A fermentação foi feita em barricas novas de carvalho francês, seguida de estágio em cuba sem fermentação maloláctica, de forma a manter a frescura e a acidez suficientes para equilibrar a estrutura e o volume das vinhas velhas.

NOTAS DE PROVA

Muito vivo e intenso no nariz com fruta vermelha e flores brancas aromas de especiarias e terra com tosta muito bem integrada. Grande frescura e intensidade, com volume e boa estrutura, mostrando bem a complexidade de vinhedos mais velhos. Pleno de fruta com um longo final.

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 2011 ESTÁGIO 5 meses em Inox EXTRACTO SECO (G/DM³) 19.8

AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 1.8 ÁLCOOL (%) 13.03 PH 3.73 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 3.74

ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.31 SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 19 PRODUÇÃO 23.000 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.

