



## Niepoort Redoma Rosé 2011

A Niepoort lançou o seu primeiro rosé em 1999, tentando provar que um vinho de qualidade também pode ser rosé. Cada vez mais, os vinhos rosés suscitam grandes paixões. O Redoma Rosé é diferente dos demais; fermentado em barrica e proveniente de vinhas mais velhas, é um rosé mais para mesa do que para uma tarde de Verão. Com a frescura de um branco e a complexidade e estrutura de um tinto, mostra mais uma vez uma perspectiva diferente de um vinho rosé.

### VINIFICAÇÃO

A rebentação da Primavera começou invulgarmente cedo em 2011, todo o ciclo vegetativo foi antecipado de uma forma geral e a data de vindima foi antecipada como nunca antes fora. Apesar destas condições, as vinhas plantadas a altitudes mais elevadas tiveram uma maturação mais lenta do que as demais e os seus vinhos apresentaram boas quantidades de ácido málico e ácido tartárico.

A fermentação foi feita em barricas novas de carvalho francês durante 20 dias e o vinho passou imediatamente para cubas de inox onde estagiou; a fermentação maloláctica foi parcialmente feita.

### NOTAS DE PROVA

Cor viva e brilhante, aroma intenso com notas de fruta vermelha e ervas frescas, aromas de especiarias e terra, com um fumado e notas minerais muito bem integradas. Grande frescura e intensidade, com volume e boa estrutura, muita fruta e um final de boca muito prolongado.

### 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 Agosto/Setembro

FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Parcialmente realizada

FERMENTAÇÃO Barricas novas de carvalho francês ENGARRAFADO Abril de 2012 ESTÁGIO 6 meses em Inox

EXTRACTO SECO (G/DM<sup>3</sup>) 21.6 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM<sup>3</sup>) 3.4 ÁLCOOL (%) 12 PH 3.48

ACIDEZ TOTAL (G/DM<sup>3</sup>) 4.6 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM<sup>3</sup>) 0.63 SO<sub>2</sub> LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM<sup>3</sup>) 39

PRODUÇÃO 13.454 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.