



## Niepoort Redoma Rosé 2012

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 2012 foi marcado pela falta de chuva na região do Douro. Como consequência, o ciclo vegetativo da vinha começou, em média, 15 dias mais tarde do que os anos anteriores. Por outro lado, o Inverno de 2012, que registou baixas temperaturas, permitiu um crescimento adequado e equilibrado da vegetação. O período de maturação foi menos quente que o habitual e as temperaturas frescas durante a noite favoreceram a síntese das moléculas responsáveis pela cor.

Depois de uma fermentação lenta em barrica, este vinho estagiou em cuba, sem fermentação maloláctica, de forma a manter a acidez e frescura natural do vinho.

### NOTAS DE PROVA

Com uma cor viva e cristalina, o Rosé 2012 apresenta de início um nariz reservado, abrindo mais tarde com aromas de fruta vermelha, alguma flor branca, notas de resina e uma tosta muito bem integrada. Na boca apresenta uma grande frescura e intensidade, com volume e estrutura bem equilibrados, mostrando a complexidade das vinhas velhas. É um rosé para se consumir novo, mas com potencial de envelhecimento.

### 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 25 a 40 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 Não realizada FERMENTAÇÃO Barricas novas de carvalho francês

ENGARRAFADO Julho de 2013 ESTÁGIO 6 meses em Inox EXTRACTO SECO (G/DM<sup>3</sup>) 17,5

ACÚCAR RESIDUAL (G/DM<sup>3</sup>) 2,4 ÁLCOOL (%) 13 PH 3,54 ACIDEZ TOTAL (G/DM<sup>3</sup>) 3,48 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM<sup>3</sup>) 0,38

SO<sub>2</sub> LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM<sup>3</sup>) 36 PRODUÇÃO 5,039 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.