



Niepoort Redoma Rosé 2013

A Niepoort lançou o seu primeiro Rosé em 1999, tentando provar que um vinho de qualidade também pode ser rosé. Fermentado em barrica e proveniente de vinhas mais velhas, o Redoma é um rosé encorpado, mais adequado para ser bebido à mesa do que para uma tarde de Verão. Com a frescura de um branco e a complexidade e estrutura de um tinto, mostra uma perspectiva diferente do vinho rosé. A grande novidade desta edição é a sua cor clara, lembrando os rosés da região francesa de Provence.

VINIFICAÇÃO

A vindima de 2013 começou no dia 19 de Agosto, mais cedo do que o habitual, de forma a manter os níveis altos de acidez e evitar graus alcoólicos elevados. O ano foi mais produtivo, cerca de 25%, relativamente ao ano anterior. A decisão de começar a vindimar mais cedo, acabou por se revelar acertada, uma vez que as principais vinhas tinham sido já vindimadas antes de começar a chover intensamente a 27 de Setembro.

Provenientes de vinhas situadas perto da Quinta de Nápoles, as uvas do Redoma Rosé foram vindimadas nos dias 24 e 25 de Agosto. Depois de uma selecção criteriosa, foram prensadas rapidamente a uma temperatura baixa, para evitar oxidações e uma grande extracção de cor. O mosto fermentou em barricas de carvalho francês durante aproximadamente um mês, seguido-se um estágio em inox de 6 meses. Foi engarrafado no dia 31 de Março de 2014.

NOTAS DE PROVA

Cor salmão muito leve e brilhante, mostra um aroma intenso com notas de fruta vermelha e ervas frescas, aromas de especiarias e terra, com um fumado e notas minerais muito bem integrados. Boa acidez em perfeito equilíbrio com algumas notas tostadas, mostrando o seu potencial gastronómico. 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 Entre 30 e 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 24 e 25 Agosto

FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Parcialmente realizada FERMENTAÇÃO Barricas novas de carvalho francês

ENGARRAFADO Março 2014 ESTÁGIO 6 meses em Inox EXTRACTO SECO (G/DM³) 20.6 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 3.5

ÁLCOOL (%) 12 PH 3.33 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 4.66 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.4

SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 11 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 100 MASSA VOLÚMICA (G/CM³) 0.9904

PRODUÇÃO 13.230 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.

