



Niepoort Redoma Rosé 2014

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 harmonioso, 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

O ano vitícola de 2014 na Quinta de Nápoles caracterizou-se como um ano de menor quantidade mas de maior qualidade. Tudo indicava um ano precoce, devido à grande quantidade de água acumulada durante o Inverno e Primavera. A fase de maturação ocorreu precocemente e permitiu um começo de vindima em Agosto. Na Quinta de Nápoles vindimou-se a maioria das parcelas durante um período de bom tempo que se deu entre o dia 23 de Agosto e o dia 21 de Setembro.

Provenientes de vinhas situadas perto da Quinta de Nápoles, as uvas do Redoma Rosé foram vindimadas nos dias 2 e 3 de Setembro. 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 de 228 l. Foi engarrafado no dia 6 de Março de 2015.

NOTAS DE PROVA

De cor salmão muito leve e brilhante, mostra um aroma intenso com notas de fruta vermelha, flores brancas e especiarias. A tosta da barrica funde-se com um perfil mineral muito fresco. Na boca é fresco e delicado, com muita fruta fresca e boas notas vegetais. Muito gastronómico, com um bom equilíbrio entre a acidez e as notas fumadas. Final longo e persistente.

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 2015 ESTÁGIO 6 meses em Inox EXTRACTO SECO (G/DM³) 18 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 2.6

ÁLCOOL (%) 12 PH 3.44 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 4.23 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.42

SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 29 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 75 MASSA VOLÚMICA (G/CM³) 0.9891

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.

