



## Niepoort Redoma Rosé 2015

A Niepoort lançou o seu primeiro Rosé em 1999, tentando provar que um vinho de qualidade também podia ser rosé. Fermentado em barrica e proveniente de vinhas velhas, o Redoma é um rosé harmonioso, mais adequado para ser bebido à mesa do que para uma tarde quente 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

As condições climáticas do ano vitícola 2015 foram muito favoráveis, com sol, calor e pouca humidade, permitindo um crescimento vegetativo homogéneo. Uma das particularidades deste ano foi a capacidade da vinha em manter-se hidratada durante a maturação. Em finais de Agosto, início de Setembro, as folhas basais mantinham-se verdes e húmidas, com os bagos hidratados e uma película grossa e firme. O equilíbrio dos mostos, a suavidade dos taninos e a intensa concentração de cor indicam que estamos perante um ano excepcional para Vinhos Doc Douro. Depois de uma selecção criteriosa, as uvas foram prensadas a uma temperatura baixa, para evitar oxidações e uma grande extração de cor. O mosto fermentou em barricas novas de carvalho francês, durante 6 meses. Foi engarrafado no dia 17 de Março de 2016.

### NOTAS DE PROVA

Com uma tonalidade salmão leve e brilhante, o Redoma Rosé apresenta um aroma muito fino, com aromas de flores secas, frutos vermelhos e um perfil ligeiramente fumado. É fresco na boca, com presença e algum volume, mostrando que é um Rosé altamente gastronómico. As notas de fruta fresca e minerais estão em plena harmonia, proporcionando um final de boca muito longo e delicado.

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR	Niepoort (Vinhos) S.A.	REGIÃO	Douro Cima Corgo	TIPO DE SOLO	Xisto				
VINHAS	Quinta de Nápoles e outras pequenas vinhas velhas	IDADE DAS CEPAS	Entre 50 e 80 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	18 de Março 2016	ESTÁGIO	6 meses em inox	EXTRACTO SECO (G/DM <sup>3</sup> )	17,5				
açúcar residual (G/DM <sup>3</sup> )	0,8	álcool (%)	12,5	PH	3,38	acidez total (G/DM <sup>3</sup> )	4,5	acidez volátil (G/DM <sup>3</sup> )	0,4
SO <sub>2</sub> livre de enchimento (MG/DM <sup>3</sup> )	24	SO <sub>2</sub> total (MG/DM <sup>3</sup> )	70	massa volúmica (G/CM <sup>3</sup> )	0,9884				
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.								