



## Niepoort Redoma Rosé 2016

A Niepoort lançou o seu primeiro Rosé em 1999, tentando mostrar que um vinho de qualidade também podia ser rosé. Fermentado em barrica e proveniente de vinhas velhas, o Redoma é um rosé harmonioso e muito gastronómico. Com a frescura de um branco e a complexidade e estrutura de um tinto, mostra uma perspectiva diferente de um Rosé.

### VINIFICAÇÃO

O ano vitícola de 2016 caracterizou-se atípico, o Inverno foi quente e chuvoso, a Primavera fria e muito chuvosa e o Verão extremamente quente e seco. As condições do estado do tempo contribuíram para um abrolhamento precoce (cerca de duas semanas) verificando-se, no entanto, ao longo da Primavera, um atraso significativo do ciclo vegetativo, em especial do “Pintor”, que ocorreu com cerca de duas semanas de atraso. Provenientes de vinhas da Quinta de Nápoles e de outras situadas relativamente perto da Quinta, as uvas do Redoma Rosé foram vindimadas entre os dias 25 de Agosto e 12 de Setembro. Depois de uma seleção criteriosa, foram prensadas rapidamente a uma temperatura baixa, para evitar oxidações e uma grande extração de cor. O mosto fermentou em barricas de carvalho francês novas, durante aproximadamente 2 meses, seguindo-se um estágio em inox de 7 meses. Foi engarrafado no dia 17 de Maio de 2017.

### NOTAS DE PROVA

Com uma tonalidade salmão leve e brilhante, o Redoma Rosé apresenta um aroma austero, com aromas de flores secas, frutos vermelhos e um perfil ligeiramente fumado. Apresenta um aroma ligeiramente reduzido, é vibrante, altamente gastronómico e irá crescer em garrafa. É fresco na boca, com presença e algum volume. 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 REGIÃO Douro TIPO DE SOLO Xisto

VINHAS Quinta de Nápoles e outras pequenas vinhas velhas IDADE DAS CEPAS 50 a 80 anos

CASTAS 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

FERMENTAÇÃO FERMENTAÇÃO – Em barrica de carvalho francês ENGARRAFADO 17 maio 2017

ESTÁGIO 7 meses em inox

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.

