



Niepoort Redoma Rosé 2017

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 2017 ficou marcado por um Inverno seco, com níveis de precipitações muito inferiores à média dos últimos 30 anos. Seguiu-se uma Primavera quente e seca, com ondas de calor que se prolongaram até ao início do Verão. Com a subida das temperaturas médias e a ausência de precipitação, a videira evidenciou um avanço na fenologia de cerca de 15 dias, desde o abrolhamento até ao Pintor.

Esta situação manteve-se durante o Verão o que originou um início precoce de vindima, sendo particularmente intensa e de muito curta duração.

As uvas, com origem na Quinta de Nápoles e em outras parcelas próximas, foram vindimadas entre os dias 8 e 20 de Agosto. Após criteriosa seleção, foram brevemente prensadas a baixa temperatura, evitando assim oxidações e excessiva extração de cor.

Após 24 horas de decantação, o mosto fermentou em barricas novas de carvalho francês durante aproximadamente 2 meses, seguindo o vinho daí resultante para estágio de 7 meses em cubas de inox.

O engarrafamento teve lugar em Maio de 2018.

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 tostado. Com boa presença na boca, seco, é um rosé altamente gastronómico e que irá crescer em garrafa. É fresco, com boa acidez 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) S.A REGIÃO Douro TIPO DE SOLO Xisto VINHAS Quinta de Nápoles e outras pequenas vinhas velhas

IDADE DAS CEPAS 50 a 80 Anos CASTAS Tinta Amarela, Touriga Franca e outras DENSIDADE POR HA 6000

CONDUÇÃO DAS VINHAS Guyot e Royat ALTURA DO MAR 200-400 PERÍODO DE VINDIMA Agosto FORMA DE VINDIMA Manual

MALOLÁCTICA Não FERMENTAÇÃO Em barricas de carvalho francês ENGARRAFADO Maio 2018 ESTÁGIO 7 meses em cubas de inox

EXTRACTO SECO (G/DM³) 19 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 1.4 ÁLCOOL (%) 13 PH 3.25 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 5.5

ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.6 SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 33 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 130 MASSA VOLÚMICA (G/CM³) 0.99

PRODUÇÃO 27000gfs ALERGÉNIOS Sulfitos

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.

GARRAFA



5603977001688

CAIXA



5603977601680



15.1 cm

23.4 cm

× 6

7945 g

cardboard

PALETTE



120 cm

80 cm

× 8 Feadas

100 Caixas