



Niepoort Redoma Rosé 2018

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 de 2018 foi um ano fresco até Agosto, com o Julho mais fresco da história do sec. XXI. A maturação da videira apresentava um atraso de cerca de 3 semanas face ao ano de 2017. Nos primeiros dias de Agosto verificou-se uma forte subida de temperatura: 4 de Agosto foi o dia mais quente do século XXI (até à data), tendo a maturação das uvas prosseguido lentamente durante o mês de Setembro. Devido ao stress hídrico imposto, as plantas originaram mostos com pouca graduação alcoólica e boa maturação fenólica, com bastante complexidade e mineralidade.

As uvas do Redoma Rosé provêm da Quinta de Nápoles e de várias parcelas de vinhas velhas próximas. Foram vindimadas entre os dias 15 e 25 de Setembro.

Após seleção criteriosa na mesa de escolha, seguiu-se uma prensagem delicada e decantação a frio durante 48 horas. A fermentação alcoólica ocorreu espontaneamente em barricas de carvalho Francês de 228 e 500 litros, onde repousou durante cerca de 5 meses.

NOTAS DE PROVA

Com uma tonalidade salmão leve e brilhante, o Redoma Rosé apresenta um aroma muito fino mas expressivo nas notas de flores secas, frutos vermelhos, iodo e um perfil ligeiramente tostado. Com boa presença na boca, seco, é um rosé altamente gastronómico e harmonioso. É fresco e com bom equilíbrio entre acidez/estrutura, termina muito longo e elegante. Tal como as colheitas anteriores, a evolução em garrafa será muito interessante.

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 150-500 PERÍODO DE VINDIMA Setembro FORMA DE VINDIMA Manual

MALOLÁCTICA Em barricas de Carvalho Francês FERMENTAÇÃO Em barricas de Carvalho Francês ENGARRAFADO Março 2019

ESTÁGIO 5 meses em barricas de Carvalho Francês EXTRACTO SECO (G/DM³) 17.2 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 1.4 ÁLCOOL (%) 12.2

PH 3.39 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 5 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.5 SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 29 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 71

MASSA VOLLÚMICA (G/CM³) 0.99 PRODUÇÃO 13000 garrafas ALERGENIOS 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.

APTO PARA VEGANOS sim

GARRAFA

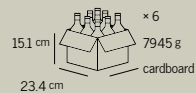


5603977002845

CAIXA



5603977602847



PALETTE

