



Niepoort Redoma Rosé 2019

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 perspetiva diferente de um rosé.

VINIFICAÇÃO

O ano vitícola de 2019 caracterizou-se por um clima seco. A Primavera começou com temperaturas elevadas, que foram diminuindo e se mantiveram baixas durante todo o Verão. Houve alguma precipitação, que ocorreu na altura certa do desenvolvimento da planta e a floração decorreu em excelentes condições climatéricas, originando uma produção média a alta, com uvas bastante sãs. Os dias amenos e as noites frescas do mês de Agosto, originaram maturações lentas e equilibradas. A vindima começou no dia 8 de Agosto. O pico de vindima ocorreu na semana de 8 a 15 de Setembro, terminando no dia 1 de Outubro. Consideramos o ano de 2019 como excepcional para o vinho de DO Douro, com um equilíbrio perfeito entre a acidez natural e teor de açúcar no mosto. O resultado são vinhos brancos e rosés com muita pureza. As uvas do Redoma Rosé provêm da Quinta de Nápoles e de várias parcelas de vinhas velhas próximas. 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

O ano de 2019 foi um ano muito rico na cor dos vinhos tintos, sendo um ano bastante difícil para a elaboração do nosso rosé de cor rosa pálida e brilhante. No aroma a presença da barrica é evidente, aliada a um bouquet de flores secas e algumas bagas vermelhas. Bastante fresco, de elevada acidez, o Redoma rosé mostra-se na boca com um excelente equilíbrio, bastante seco e com um final longo e persistente. É um rosé altamente gastronómico e com potencial de envelhecimento, tal como as colheitas anteriores.

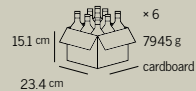
INFORMAÇÃO TÉCNICA

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 Agosto e Setembro
FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Em barricas de Carvalho Francês FERMENTAÇÃO Em barricas de Carvalho Francês
ENGARRAFADO Abril 2020 ESTÁGIO 5 meses em barricas de Carvalho Francês EXTRACTO SECO (G/DM³) 16.4
AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 1.7 ÁLCOOL (º) 12.1 PH 3.19 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 5.5 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.4
SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 18 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 74 MASSA VOLÚMICA (G/CM³) 0.988 PRODUÇÃO 20 000 Garrafas
ALERGÉNIOS Sulfite 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



CAIXA



PALETTE

