



# 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 climáticas, 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/DM<sup>3</sup>) 16.4

AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM<sup>3</sup>) 1.7 ÁLCOOL (%) 12.1 PH 3.19 ACIDEZ TOTAL (G/DM<sup>3</sup>) 5.5 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM<sup>3</sup>) 0.4

SO<sub>2</sub> LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM<sup>3</sup>) 18 SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 74 MASSA VOLÚMICA (G/CM<sup>3</sup>) 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



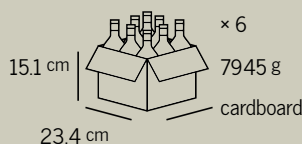
5603977004061

CAIXA



5603977604063

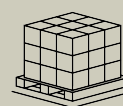
PALETTE



× 6

7945 g

cardboard



× 8 Fiadas

100 Caixas

120 cm 80 cm

