



# Niepoort Redoma Tinto 2017

O Redoma tinto tem tido como missão refletir tanto a beleza como a dureza do Vale do Douro. Em 2017, continuámos a produzir vinhos mais leves e elegantes, com menos cor, que as edições anteriores, e com menos extração, devido à utilização de engaço na sua vinificação e a um estágio prolongado em balseiro. As uvas do Redoma Tinto 2017 são provenientes de vinhas velhas da margem esquerda do rio Douro.

## VINIFICAÇÃO

O Ano vitícola de 2017 caracteriza-se por um Inverno seco, com precipitações muito inferiores à média dos últimos 30 anos, e uma Primavera quente e seca, com ondas de calor até ao final de Junho. Com o aumento das temperaturas médias e a falta de precipitação a videira mostrou um avanço na fenologia de cerca de 15 dias desde o abrolhamento até ao Pintor. O Verão continuou com temperaturas altas e precipitação baixa originando um início de vindima precoce, intensa e curta.

O ano de 2017 pode ser considerado como um ano perfeito para o Redoma, dada a excelente qualidade das uvas na região, bem como as suas boas características de acidez e salubridade.

Sem qualquer seleção particular, as uvas, com 100% de engaço, foram depositadas em lagar de inox com pisadores automáticos, num processo com uma curta maceração.

Concluída esta fase do processo, o vinho iniciou a sua fermentação maloláctica em toneis de madeira antiga, permanecendo em estágio durante cerca de 20 meses.

## NOTAS DE PROVA

Com uma bonita cor violeta de boa concentração, o Redoma Tinto 2017 mantém um perfil aromático austero e pleno de carácter. Complexo e profundo nas notas de especiarias, algum vegetal muito típico da Tinta Amarela. O aroma é expressivo, oferece também um perfume floral em boa harmonia com notas minerais. Com presença e bom volume de boca, torna-se elegante graças à acidez firme e às boas notas de engaço. Embora jovem, na prova de boca demonstra já uma precisão e equilíbrio notável, conseguido no longo estágio em tonel. Final muito longo e persistente. Irá envelhecer muito bem.

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Niepoort (Vinhos) S.A REGIÃO Douro TIPO DE SOLO Xisto VINHAS Vinhas velhas da margem esquerda do Rio Douro

IDADE DAS CEPAS Mais de 70 anos CASTAS Tinta Amarela, Touriga Franca, Rufete, Tinta Roriz, Tinto Cão

DENSIDADE POR HA 4000-6500 CONDUÇÃO DAS VINHAS Guyot e Royat ALTURA DO MAR 150 a 500

PERÍODO DE VINDIMA Setembro e Outubro FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Em toneis de madeira antiga

FERMENTAÇÃO Lagares ENGARRAFADO Junho 2019 ESTÁGIO 20 meses em toneis de madeira antiga EXTRACTO SECO (G/DM<sup>3</sup>) 24.8

ÁÇÚCAR RESIDUAL (G/DM<sup>3</sup>) 0.6 ÁLCOOL (%) 12.5 PH 3.62 ACIDEZ TOTAL (G/DM<sup>3</sup>) 5.1 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM<sup>3</sup>) 0.7

SO<sub>2</sub> LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM<sup>3</sup>) 19 SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 56 MASSA VOLÚMICA (G/CM<sup>3</sup>) 0.991 PRODUÇÃO 31548 Garrafas

ALERGÉNIOS Sulfitos

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Pratos condimentados, bife pimenta, carnes vermelhas, caça.  
vegetarianas: Pratos com cogumelos.

Sugestões

APTO PARA VEGANOS sim

GARRAFA

CAIXA

PALETTE

