



# Niepoort Riesling Dócil 2013

Riesling é uma das grandes castas brancas do mundo. Desde 2003 que temos explorado esta casta no Douro, inspirados pela região de Mosel, onde a casta mostra todo o seu potencial, criando vinhos incrivelmente leves e precisos, com um perfeito equilíbrio açúcar/acidez. Riesling Au Au, tal como o cão, é um vinho fiel e com uma identidade muito divertida.

## VINIFICAÇÃO

A vindima de 2013 começou no dia 19 de Agosto, mais cedo do que o habitual, de forma a manter os níveis altos de acidez e evitar graus alcoólicos elevados. O ano foi mais produtivo, cerca de 25% relativamente ao ano anterior. A decisão de começar a vindima mais cedo acabou por se revelar acertada, uma vez que as principais vinhas tinham sido já vindimadas antes de começar a chover intensamente a 27 de Setembro. Por ter uma maturação mais lenta, o Riesling é vindimado quase sempre no final da vindima. Após o transporte refrigerado e uma selecção criteriosa, as uvas foram submetidas a uma prensagem rápida, durante a noite, sem qualquer maceração, e a decantação a frio durou 24 horas. A fermentação decorreu lentamente em inox, a baixa temperatura, para preservar os aromas primários.

## NOTAS DE PROVA

O Riesling Dócil 2013 apresenta um aroma intenso mas muito delicado. As notas de fruta branca e fruta tropical estão em perfeita harmonia com um perfil mineral. Na boca, a fruta é novamente evidente, mostrando-se em primeiro plano, com ligeiro perfil reductivo. A doçura e acidez são a chave para o equilíbrio neste vinho, onde o conjunto é muito expressivo mas em plena harmonia e elegância. O final de boca é longo e fresco. Excelente como aperitivo, mas, fantástico como reabilitador, depois de um grande jantar.

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Niepoort (Vinhos) S.A. REGIÃO Douro TIPO DE SOLO Xisto

VINHAS Vinha de lavrador CASTAS Riesling DENSIDADE POR HA 4500

CONDUÇÃO DAS VINHAS Royat ALTITUDE (M) 4500 PERÍODO DE VINDIMA Final de Setembro

FORMA DE VINDIMA Manual FERMENTAÇÃO Cuba inox isotérmica ENGARRAFADO Julho 2014

ESTÁGIO Cuba inox isotérmica ÁLCOOL (%) 9 ÚLTIMA ACTUALIZAÇÃO 2023-05-05

