



Niepoort Riesling Dócil 2018

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 2018 foi excelente para o Riesling. As Condições atmosféricas do ano, na região da vinha do Riesling, permitiram umas condições de maturação e sanidade perfeitas, de forma a manter os níveis de acidez altos e a evitar graus alcoólicos elevados. A vindima ocorreu no início de Outubro e após o transporte refrigerado para a Quinta de Nápoles as uvas foram submetidas a uma escolha criteriosa seguindo-se uma prensagem delicada, sem qualquer maceração. Após uma decantação a frio de cerca de 48h, foi passado a limpo e fermentou em inox a baixas temperaturas de forma a preservar a intensidade aromática.

NOTAS DE PROVA

O Riesling Dócil 2018 mostra-se tímido, ligeiramente fechado mas muito delicado. As notas de fruta branca, limonete, gengibre e citrinos estão em perfeita harmonia com um perfil claramente mineral. Na boca entra muito fresco e crocante com alguma doçura a mostrar-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 fresco e vibrante mas com 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 Margem direita do rio Douro

IDADE DAS CEPAS 20 Anos CASTAS Riesling DENSIDADE POR HA 4500 CONDUÇÃO DAS VINHAS Royat

ALTITUDE (M) 750 PERÍODO DE VINDIMA Outubro FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Não

FERMENTAÇÃO Em cuba inox ENGARRAFADO Janeiro 2019 ESTÁGIO 4 meses em cuba inox

ACÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 15,7 ÁLCOOL (%) 11,5 PH 3,33 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 6,3 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0,3

SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 58 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 149 PRODUÇÃO 1500 Garrafas ALERGÉNIOS Sulfites

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Sushi, Saladas e Pratos Vegetarianos.
Perfeito para um final de refeição!

APTO PARA VEGANOS & VEGETARIANOS sim ÚLTIMA ACTUALIZAÇÃO 2023-05-05

GARRAFA



5603977002975

CAIXA



5603977602977



35 cm

15,6 cm

× 6

78,26 g

cartão

23,4 cm

PALETE



120 cm

80 cm

× 4

Fiadas

100 Caixas