



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

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

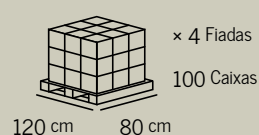
GARRAFA



CAIXA



PALETE



COMPETE 2020

PORTUGAL 2020

UNÃO EUROPEIA
Fundos Europeus de
Desenvolvimento Regional