



Niepoort Riesling Dócil 2019

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

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 e terminou no dia 1 de Outubro com as uvas tintas de parcelas de cotas mais altas. Consideramos o ano de 2019 como excepcional, com um equilíbrio perfeito entre a acidez natural e teor de açúcar no mosto. O resultado são vinhos brancos com muita pureza.

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 2019 imprime todo o carácter da casta em termos aromáticos, com notas cítricas e de fruta de caroço no nariz. Bastante mineral, muito fresco e equilibrado na boca. 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. Fim de boca longo e excitante.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR	Niepoort (Vinhos) S.A	REGIÃO	Douro	TIPO DE SOLO	Xisto	VINHAS	Margem direita do Rio		
IDADE DAS CEPAS	20 Anos	CASTAS	Riesling	DENSIDADE POR HA	4500	CONDUÇÃO DAS VINHAS	Royat	ALTITUDE (M)	750
PERÍODO DE VINDIMA	Agosto e Setembro	FORMA DE VINDIMA	Manual	MALOLÁCTICA	Não	FERMENTAÇÃO	Em cuba Inox		
ENGARRAFADO	Fevereiro 2020	ESTÁGIO	4 meses em cuba inox	AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM ³)	31	ÁLCOOL (%)	9.2	PH	2.91
ACIDEZ TOTAL (G/DM ³)	8.35	ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM ³)	0.24	SO ₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM ³)	54				
SO ₂ TOTAL (MG/DM ³)	154	PRODUÇÃO	1800 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

