



# 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 climatéricas, 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<sup>3</sup>) 31 ÁLCOOL (%) 9.2 PH 2.91 ACIDEZ TOTAL (G/DM<sup>3</sup>) 8.35 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM<sup>3</sup>) 0.24  
SO<sub>2</sub> LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM<sup>3</sup>) 54 SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 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



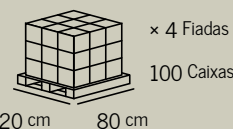
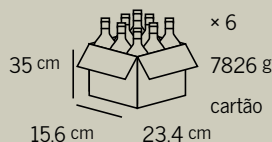
5603977004528

CAIXA



5603977604520

PALETE



COMPETE 2020

PORTUGAL 2020

UNÃO EUROPEIA  
Fundos Europeus de  
Desenvolvimento Regional