



Niepoort Rótulo Branco 2015

Com a missão de respeitar a biodiversidade, estamos a recuperar no Dão várias vinhas velhas de castas brancas, indo mais além da casta Encruzado, predominante na região. O Rótulo branco é resultado de um blend de castas, quase esquecidas, como Borrado das Moscas, Rabo de Ovelha e Cercial, entre outras. Sem qualquer influência de barrica, criámos um vinho delicado, leve e harmonioso, reflectindo o granito, muito típico desta região.

VINIFICAÇÃO

O ano vitícola 2015 no Dão ficou marcado por um Inverno mais seco do que o ano anterior e a chuva que caiu no início da Primavera permitiu obter algumas reservas de água no solo, que apoiaram a planta durante os meses secos de Primavera e Verão. Sendo um ano precoce, em Julho, a vinha já se encontrava na fase de pintar, tendo a vindima começado uma semana mais cedo do que no ano anterior. As uvas oriundas de vinhas velhas foram cuidadosamente transportadas para a adega, onde foram prensadas. A fermentação alcoólica decorreu em cubas de inox, seguindo-se um estágio de 12 meses em cubas de cimento na presença das borras finas.

NOTAS DE PROVA

De cor amarela brilhante e muito leve, o Rótulo branco 2015 tem um aroma delicado, com uma componente vegetal bem presente, em harmonia com algumas notas de pedra e ligeiras notas de fruta branca. Estruturado, com bom volume de boca, é um branco com presença, suportado por uma boa acidez e uma forte componente mineral. Refrescante, proporciona um final de boca delicado, com notas de fruta e ervas frescas. Para beber, sem complicações, nas mais diversas ocasiões!

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Niepoort Vinhos SA REGIÃO Dão TIPO DE SOLO Granito IDADE DAS CEPAS 40-60 anos

CASTAS Encruzado, Borrado das moscas, Rabo de ovelha e Cercial DENSIDADE POR HA 4500

CONDUÇÃO DAS VINHAS Royat e Guyot ALTURA DO MAR 450m PERÍODO DE VINDIMA Setembro 2015

FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Em cuba de cimento FERMENTAÇÃO Inox ESTÁGIO 12 meses em cimento

EXTRACTO SECO (G/DM³) 20.6 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 1.7 ÁLCOOL (%) 12.5 PH 3.29

ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 5.54 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.29 SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 19

SO₂ TOTAL (MG/DM³) 10.4 MASSA VOLÚMICA (G/CM³) 0.9894

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Peixes delicados, saladas e todo o tipo de carnes brancas. Queijos de sabor suave de pasta dura.

GARRAFA



5600820030178

CAIXA



5600820036019



30.5 cm

17.5 cm

× 6

8246.5 g

cardboard

PALETTE



120 cm

80 cm