



Niepoort Rótulo Branco 2017

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 o resultado de um blend de castas, quase esquecidas, como Borrado das Moscas, Rabo de Ovelha, Cercial, entre outras. Sem qualquer influência de barrica, criamos um vinho delicado, leve e harmonioso, refletindo o granito, muito típico desta região.

VINIFICAÇÃO

O ano vitícola de 2017 ficou marcado por um Inverno seco, com níveis de precipitação muito inferiores à média dos últimos 30 anos. Seguiu-se uma Primavera quente e seca, com ondas de calor que se prolongaram até ao início do Verão. Com a subida das temperaturas médias e a ausência de precipitação, a videira evidenciou um avanço na fenologia de cerca de 15 dias, desde o abrolhamento até ao Pintor.

Esta situação manteve-se durante o Verão o que originou um início precoce de vindima, sendo particularmente intensa e de muito curta duração.

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 de borras finas.

NOTAS DE PROVA

De cor amarelo brilhante e muito leve, o Rótulo branco 2017 tem um aroma inicialmente tímido mas muito delicado, com notas de pêra, flores brancas, em harmonia com algumas notas de pedra. Com bom volume de boca, é um branco suave e com boa textura, suportado por uma boa acidez e boas notas citrinas. Proporciona um final de boca longo, com notas de fruta e ervas frescas. Para beber, sem complicações, nas mais diversas ocasiões!

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Niepoort (Vinhos) S.A REGIÃO Dão TIPO DE SOLO Granito VINHAS Vinhas Velhas
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 ALTITUDE (M) 450 PERÍODO DE VINDIMA Setembro 2017 FORMA DE VINDIMA Manual
MALOLÁCTICA Em cuba de cimento FERMENTAÇÃO Inox ENGARRAFADO Setembro 2018
ESTÁGIO 12 meses em Cuba de cimento EXTRACTO SECO (G/DM³) 22.7 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 1 ÁLCOOL (%) 12.5
PH 3.26 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 5.27 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.35 SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 20
SO₂ TOTAL (MG/DM³) 120 MASSA VOLÚMICA (G/CM³) 0.991 PRODUÇÃO 6000 Garrafas ALERGÉNIOS Sulfitos
SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Peixes delicados, saladas e todo o tipo de carnes brancas. Queijos de sabor suave de pasta dura.

APTO PARA VEGANOS & VEGETARIANOS sim

GARRAFA



5600820030345

CAIXA



5600820036347

PALETTE

