



Niepoort Rótulo Branco 2019

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 2019 foi um ano muito equilibrado no Dão. À semelhança do que se verificou na Bairrada, foi um ano com pouca necessidade de tratamentos na vinha e baixa incidência de doenças. Já no Verão, a seca e calor extremo fez a uva amadurecer mais cedo, tendo antecipado a data de vindima.

Iniciou-se a vindima das uvas brancas no dia 28 de Agosto, tendo finalizando com os tintos no dia 29 de Setembro. Foi um bom ano, revelando uma acidez equilibrada e intensidade corante um pouco mais elevada do que o habitual. O teor alcoólico é também ligeiramente superior, embora conseguindo manter a frescura e elegância.

NOTAS DE PROVA

De cor citrina e muito leve, o Rótulo Branco 2019 tem um aroma fresco, com notas de flores brancas, em harmonia com algumas notas de Terroir. Com volume de boca, é um branco suave, apresentando uma textura, suportada numa boa acidez e em notas citrinas. Proporciona um final de boca longo, com notas de fruta e ervas frescas.

Para beber, nas mais diversas ocasiões!

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Niepoort (Vinhos) S.A REGIÃO Dão TIPO DE VINHO Branco 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) 450-600 PERÍODO DE VINDIMA Setembro

FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Em cuba de cimento FERMENTAÇÃO Inox ENGARRAFADO Abril 2020

ESTÁGIO 7 meses em Cuba de cimento EXTRACTO SECO (G/DM³) 19,3 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 0,3 ÁLCOOL (%) 12,6

PH 3,24 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 6,01 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0,37 SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 35

SO₂ TOTAL (MG/DM³) 94 MASSA VOLÚMICA (G/CM³) 0,989 PRODUÇÃO 20 000 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



CAIXA



PALETTE

