

## 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/DM<sup>3</sup>) 19,3 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM<sup>3</sup>) 0,3 ÁLCOOL (%) 12,6

PH 3,24 ACIDEZ TOTAL (G/DM<sup>3</sup>) 6,01 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM<sup>3</sup>) 0,37 SO<sub>2</sub> LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM<sup>3</sup>) 35

SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 94 MASSA VOLÚMICA (G/CM<sup>3</sup>) 0,989 PRODUÇÃO 20 000 Garrafas ALERGÉNIOS Sulfitos

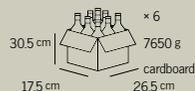
SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Peixes delicados, saladas e todo o tipo de carnes brancas. Queijos de sabor suave de pasta dura.

APTO PARA VEGANOS & VEGETARIANOS sim

GARRAFA



CAIXA



PALETTE

