



Niepoort Rótulo 2012

O sonho de produzir vinhos no Dão começou em 2012. Desde então fomos procurando parcelas, algumas de vinhas muito velhas, que expressassem o carácter único desta região, onde o micro-clima serrano e os solos de granito sempre ofereceram vinhos genuínos. Na primeira edição do Dão Rótulo conseguimos um vinho fresco, leve, mas autêntico.

VINIFICAÇÃO

Vindimado no início de Setembro, as uvas representam na sua grande maioria vinhas com uma idade entre 20 e 50 anos, com predominância de Alfrocheiro, Jaen e Touriga Nacional. Depois de uma selecção criteriosa, o vinho envelheceu 22 meses em cubas de cimento. Foi engarrafado sem clarificação nem filtração, sendo por isso normal o aparecimento de cristais depois de alguns anos de envelhecimento. Este vinho foi engarrafado dia 4 de Agosto de 2014.

NOTAS DE PROVA

Cor rubi de boa concentração. O aroma é muito elegante, ligeiramente floral, com notas de fruta silvestre e alguns mentolados. Na boca, mostra-se vivo, e com acidez. A fruta fresca e os sabores especiados estão envolvidos num perfil mineral refrescante. Apresenta bom volume de boca, sem ser pesado, oferecendo um final perfumado, longo e muito equilibrado.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Niepoort (Vinhos) S.A. REGIÃO Dão TIPO DE SOLO Granito

VINHAS Vinhas da zona de Gouveia e de Vila Nova de Tázem IDADE DAS CEPAS 20 a 50 anos

CASTAS Touriga Nacional, Jaen, Alfrocheiro DENSIDADE POR HA 6000 CONDUÇÃO DAS VINHAS Duplo Guyot

ALTURA DO MAR 500 PERÍODO DE VINDIMA Setembro FORMA DE VINDIMA Manual

MALOLÁCTICA Cuba de cimento FERMENTAÇÃO Cubas de inox ENGARRAFADO Setembro de 2014

ESTÁGIO 22 meses em cubas de cimento EXTRACTO SECO (G/DM³) 31.8 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 0.8

ÁLCOOL (%) 13 PH 3.68 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 5.5 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.42

SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 26 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 91 MASSA VOLÚMICA (G/CM³) 0.9939

PRODUÇÃO 33,000 garrafas

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Pratos de cozinha tradicional portuguesa, tais como vitela estufada, arroz de pato, bacalhau assado no forno. Enchidos tradicionais.