



# 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/DM <sup>3</sup> )	31.8		
AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM <sup>3</sup> )	0.8	ÁLCOOL (%)	13	PH	3.68	ACIDEZ TOTAL (G/DM <sup>3</sup> )	5.5
ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM <sup>3</sup> )	0.42	SO <sub>2</sub> LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM <sup>3</sup> )	26	SO <sub>2</sub> TOTAL (MG/DM <sup>3</sup> )	91		
MASSA VOLÚMICA (G/CM <sup>3</sup> )	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.

