



## Niepoort Rótulo 2013

A segunda edição do Rótulo continua na linha de produzir vinhos de perfil tradicional, frescos, leves e que dão muito prazer à mesa.

O nosso sonho de começar a produzir grandes vinhos no Dão começou em 2012. Desde então, fomos procurando algumas parcelas (algumas de vinhas muito velhas) que expressassem o carácter único da região do Dão, onde o micro-clima serrano e os solos de granito sempre nos ofereceram vinhos autênticos.

### VINIFICAÇÃO

Vindimado a meio de Setembro, as uvas vêm na sua grande maioria de vinhas com uma idade entre 30 e 60 anos, predominando as castas Alfocheiro, Jaen e Touriga Nacional. Depois de uma selecção criteriosa, este vinho foi vinificado em cubas de inox e envelhecido 20 meses em cubas de cimento. Foi engarrafado, utilizando-se o mínimo de técnicas de clarificação, sendo natural o aparecimento de cristais depois de alguns anos de envelhecimento. O vinho foi engarrafado no dia 26 de Março de 2015.

### NOTAS DE PROVA

Cor rubi concentrada. O aroma é elegante, com fruta preta, aromas florais e perfil balsâmico. Com mais garra que o seu antecessor, mas também com mais volume de boca, mantém um perfil mineral e com notas de especiarias, muito comum nos vinhos clássicos do Dão. O estágio em cimento proporciona um final de boca muito fresco e elegante, sem pesar, mas com boa persistência.

### 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 30 a 60 anos  
CASTAS Touriga Nacional, Jaen, Alfocheiro DENSIDADE POR HA 6000 CONDUÇÃO DAS VINHAS Duplo Guyot  
ALTURA DO MAR 500 PERÍODO DE VINDIMA Setembro 2013 FORMA DE VINDIMA Manual  
MALOLÁCTICA Cuba de cimento FERMENTAÇÃO Cubas de inox ENGARRAFADO 26 de Março de 2015  
ESTÁGIO 20 meses em vasilhas de cimento EXTRACTO SECO (G/DM<sup>3</sup>) 32.8 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM<sup>3</sup>) 1  
ÁLCOOL (%) 12.5 PH 3.79 ACIDEZ TOTAL (G/DM<sup>3</sup>) 5.49 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM<sup>3</sup>) 0.63  
SO<sub>2</sub> LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM<sup>3</sup>) 35 SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 96 MASSA VOLÚMICA (G/CM<sup>3</sup>) 0.9944  
PRODUÇÃO 33,000 botellas

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