



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 Alfrocheiro, 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, Alfrocheiro	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 ³)	32.8	AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM ³)	1	
ÁLCOOL (%)	12.5	PH	3.79	ACIDEZ TOTAL (G/DM ³)	5.49	ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM ³)	0.63
SO ₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM ³)	35	SO ₂ TOTAL (MG/DM ³)	96	MASSA VOLÚMICA (G/CM ³)	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.

