



## Niepoort Rótulo 2014

O Rótulo nasce da nossa intenção de produzir vinhos de perfil tradicional, frescos, leves e que dão muito prazer à mesa.

O sonho de começar a 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 nos ofereceram grandes vinhos.

### VINIFICAÇÃO

Vindimadas a meio de Setembro, as uvas vêm na sua grande maioria de vinhas com uma idade entre 30 a 60 anos, onde predominam 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 por isso natural o aparecimento de cristais depois de alguns anos de envelhecimento.

### NOTAS DE PROVA

Cor rubi concentrada. O aroma é elegante, com fruta preta, aromas florais e perfil balsâmico. Com bom volume de boca, pleno de frutos silvestres, mostra um perfil mineral, 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 2014 FORMA DE VINDIMA Manual

MALOLÁCTICA sim, cuba de cimento FERMENTAÇÃO cubas de inox ENGARRAFADO junho 2016

ESTÁGIO 20 meses em cubas de cimento EXTRACTO SECO (G/DM<sup>3</sup>) 31.8 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM<sup>3</sup>) 1

ÁLCOOL (%) 12.5 PH 3.74 ACIDEZ TOTAL (G/DM<sup>3</sup>) 5.19 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM<sup>3</sup>) 0.62

SO<sub>2</sub> LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM<sup>3</sup>) 27 SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 72 MASSA VOLÚMICA (G/CM<sup>3</sup>) 0.9942

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