



Niepoort Rótulo 2015

O Rótulo nasce da nossa intenção de produzir vinhos de perfil tradicional, frescos, leves, gastronómicos e que possam ser bebidos em qualquer ocasião.

O sonho de começar a produzir vinhos no Dão começou em 2012 e, desde então, fomos procurando parcelas, algumas de vinhas muito velhas, que expressassem o carácter único desta região, onde o microclima serrano e os solos de granito têm originado grandes vinhos ao longo do tempo.

VINIFICAÇÃO

Vindimadas a meio de Setembro, as uvas provêm 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 12 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 de média concentração. Tal como as edições anteriores, o aroma é elegante, com fruta preta, especiarias, lembrando pimenta preta, notas de flores e perfil balsâmico. Com um bom volume de boca, mostra um perfil mineral, pleno de frutos silvestres e notas de especiarias, muito comum nos vinhos clássicos do Dão. A boa acidez está em harmonia com a fruta fresca. O estágio em cimento proporciona um final de boca muito fresco e elegante e com boa persistência. Dado o seu perfil e juventude, sugerimos uma temperatura de serviço a rondar os 15°C.

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 2015	FORMA DE VINDIMA	Manual		
MALOLÁCTICA	Cuba de cimento	FERMENTAÇÃO	Cubas de inox	ENGARRAFADO	Setembro 2016		
ESTÁGIO	12 meses em vasilhas de cimento	EXTRACTO SECO (G/DM ³)	30	ACÚCAR RESIDUAL (G/DM ³)	1		
ÁLCOOL (%)	12.5	PH	3.82	ACIDEZ TOTAL (G/DM ³)	5.07	ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM ³)	0.63
SO ₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM ³)	20	SO ₂ TOTAL (MG/DM ³)	66	MASSA VOLÚMICA (G/CM ³)	1		
SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO	Pratos de cozinha tradicional portuguesa, tais como vitela estufada, arroz de pato, bacalhau assado no forno. Enchidos tradicionais.						