



Niepoort Rótulo 2016

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

O ano vitícola de 2016 ficou marcado por um Inverno ameno, mas com níveis de precipitação e humidade muito elevados na Primavera, que se prolongaram até ao início do Verão. Não obstante a pressão que tais condições climáticas causaram na vinha, fruto das práticas biodinâmicas aplicadas e que lhe criaram elevada capacidade de resistência, foram totalmente evitados quaisquer danos na planta.

A vindima foi iniciada no dia 12 de Setembro, ou seja tardiamente, como resultado do atraso no processo de maturação das uvas. Ainda assim, foi realizada sem precipitação, o que permitiu melhorar a concentração e salubridade da uva.

A vinificação ocorreu em cubas de inox, mantendo-se uma maceração prolongada e praticamente sem extração.

Num ano que permitiu alcançar ótimos níveis de acidez e teores alcoólicos entre 11,5º e 13º, obtivemos um vinho elegante o qual, terminado o seu processo de fermentação alcoólica, iniciou o estágio em cubas de cimento, sendo posteriormente engarrafado sem qualquer filtração.

NOTAS DE PROVA

Bonita cor rubi de média concentração. À semelhança de edições anteriores do mesmo vinho, o aroma é fino e frutado com algumas notas de fruta preta, um toque de especiaria com particular aroma a pimenta preta, ainda com notas de flores e perfil balsâmico. Com um volume médio na boca, mostra-se um vinho mineral, muito elegante e onde os tons de frutos silvestres e as notas de especiaria se evidenciam. A boa acidez está em harmonia com a fruta. 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 80 Anos

CASTAS Touriga Nacional, Jaen, Tinta Pinheira e Alfrocheiro DENSIDADE POR HA 4500 CONDUÇÃO DAS VINHAS Gobelet

ALTURA DO MAR 600 PERÍODO DE VINDIMA Início de Setembro FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Inox

FERMENTAÇÃO Cubas de cimento ENGARRAFADO Abril e Setembro 2018 ESTÁGIO Cubas de cimento EXTRACTO SECO (G/DM³) 27.1

ACÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 0.8 ÁLCOOL (º) 13 PH 3.89 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 4.68 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.62

SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 40 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 95 MASSA VOLÚMICA (G/CM³) 0.99 PRODUÇÃO 21000 garrafas

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

GARRAFA



5600321001585

CAIXA



5600321101582



30.5 cm
17.5 cm
x 6
7646 g
cardboard

PALETTE



120 cm
80 cm
90 Caixas