



Niepoort Tinta Amarela 2016

A nossa vinha de Tinta Amarela tem 30 anos, em patamares de 2 bardos e está em modo de produção biológica certificada desde 2018. É a primeira vez que a Niepoort engarrafa um 100 % Tinta Amarela.

A Tinta Amarela é uma variedade pouco querida pelos viticultores do Douro devido à sua sensibilidade a doenças e à sua película muito fina. Na adega, a Tinta Amarela é a variedade com mais notas de especiarias e com um carácter mais vegetal. O momento de vindima é essencial para que haja um equilíbrio entre estes dois componentes.

VINIFICAÇÃO

2016 ficou marcado por uma Primavera fria e chuvosa - com inevitável impacto no ritmo de crescimento e desenvolvimento vegetativo das plantas - a que se seguiu um Verão extremamente seco e com marcadas amplitudes térmicas diurnas e noturnas. Vindima concluída, o processo de fermentação foi desenvolvido em cubas troncocónicas de inox, a uma temperatura controlada e com o mínimo possível de extração. A fermentação maloláctica ocorreu em barricas usadas de carvalho francês estagiando posteriormente durante 22 meses nessas mesmas barricas.

NOTAS DE PROVA

Cor leve de rubi, aroma delicado de fruta vermelha fresca e vegetal característico da Tinta Amarela. Na boca é fresco e vivo, muito intenso, com fruta vermelha, taninos presentes bem integrados, longo e com um bom potencial de envelhecimento.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Niepoort (Vinhos) S.A REGIÃO Douro TIPO DE SOLO Xisto VINHAS Quinta de Nápoles

IDADE DAS CEPAS 30 Anos CASTAS Tinta Amarela DENSIDADE POR HA 4000 CONDUÇÃO DAS VINHAS Guyot e Royat

ALTURA DO MAR 400-600 PERÍODO DE VINDIMA Setembro FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Em barrica

FERMENTAÇÃO Em cubas troncocónicas de inox ENGARRAFADO Maio 2018 ESTÁGIO 22 meses em Barrica em carvalho Francês

EXTRACTO SECO (G/DM³) 23,5 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 0,6 ÁLCOOL (%) 11,7 PH 3,48 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 4,9

ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0,7 SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 30 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 127

MASSA VOLÚMICA (G/CM³) 0,99 PRODUÇÃO 6600 garrafas ALERGÉNIOS Sulfitos

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Gastronomia tradicional como feijoada, coelho, carnes vermelhas, pratos à base de leguminosas, como também cozinha internacional à base de especiarias. Sugestões vegetarianas: pratos com tubérculos (nabo, batata doce, beterraba) e leguminosas (grão de bico, feijão, ervilhas), pratos com queijo.

APTO PARA VEGANOS sim

GARRAFA



CAIXA



PALETTE

