



## Niepoort Turris 2012

Concretizando um sonho de Dirk Niepoort, o Turris é um vinho feito a partir de uma vinha velha, com mais de 130 anos, sem qualquer condução, virada a sul, no Cima Corgo, Douro. Envelheceu durante 15 meses em pipas (Fuder) com mais de 60 anos, trazidas cuidadosamente de Mosel, Alemanha.

À parte de considerarmos ser um vinho ímpar, cada garrafa é única, uma vez que todos os rótulos foram desenhados directamente no papel, individualmente, pelo artista plástico João Noutel.

Acreditamos que a componente iconográfica e metafórica do universo criativo da sua obra, explorando, de forma algo irónica, alguns paradoxos e contradições humanas, como o desejo, a tensão, a felicidade, tem neste Turris uma criação análoga e representativa de arrojo e optimismo, elegância e sobriedade, numa perfeita ligação do presente com o passado.

Cada exemplar inclui uma reprodução dum detalhe dos rótulos, numerada e assinada por João Noutel.

Nesta parceria entre vinho e arte contemporânea, acreditamos que o Turris é um vinho especial, elegante, delicado, com uma complexidade verdadeiramente ímpar.

As magnum e double magnum têm ainda a particularidade de ter a assinatura de todos os colaboradores da Niepoort.

### VINIFICAÇÃO

O ano de 2012 caracterizou-se pela falta de chuva na região do Douro. Como consequência, o ciclo vegetativo da vinha começou, em média, 15 dias mais tarde do que nos anos anteriores. Por outro lado, o Inverno de 2012 registou temperaturas muito baixas, o que permitiu um crescimento adequado e equilibrado da vegetação. O período de maturação foi menos quente que o habitual, originando um bom equilíbrio entre o açúcar e a acidez, factor essencial para um palato fresco e equilibrado. A vinha foi toda vindimada a 11 de Setembro.

A fermentação foi feita em cuba de inox, com 25% de engajo. O período de contacto entre a parte sólida e líquida, decorreu durante 5 semanas, num processo delicado, com uma maceração muito leve e com pouca extração.

O Turris envelheceu durante 15 meses em duas pipas de 1.000 litros, muito velhas, com mais de 60 anos, trazidas cuidadosamente de Mosel, Alemanha. O vinho foi engarrafado sem colagem nem filtração.

### NOTAS DE PROVA

A cor jovem e intensa, ligeiramente aberta, leva-nos a um aroma profundo, marcadamente mineral e cristalino. Impressiona pela pureza e finesse, com fruta vermelha, fresca, e um floral primaveril. Na boca é fresco, sedoso mas com grande tensão. A elegância combinada entre mineralidade e estrutura tânica mostra uma complexidade ímpar. Este vinho prima particularmente pelo longo final, um vinho que se "mastiga" sem ser pesado e que nos permite saborear o antigamente.

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Niepoort (Vinhos) S.A. REGIÃO Douro TIPO DE SOLO Xisto VINHAS Vinha única

IDADE DAS CEPAS Mais de 130 anos CASTAS Várias DENSIDADE POR HA 8000 CONDUÇÃO DAS VINHAS Gobelet

ALTURA DO MAR 450 PERÍODO DE VINDIMA Setembro FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Sim FERMENTAÇÃO Inox

ENGARRAFADO Dezembro 2013 ESTÁGIO 15 meses em pipas velhas de 1.000l EXTRACTO SECO (G/DM<sup>3</sup>) 26.8 ÁLCOOL (%) 13

PH 3.56 ACIDEZ TOTAL (G/DM<sup>3</sup>) 5 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM<sup>3</sup>) 0.7 SO<sub>2</sub> LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM<sup>3</sup>) 18

SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 54 MASSA VOLÚMICA (G/CM<sup>3</sup>) 1 PRODUÇÃO 2.207 garrafas