



Niepoort Turris 2013

As uvas da vinha da Torre foram sempre essenciais na produção do Batuta, contribuindo de uma forma muito especial para a complexidade e profundidade deste vinho. Em 2012, concretizando um sonho de Dirk Niepoort decidiu-se vinificar esta parcela única, separadamente, pela primeira vez.

O TURRIS é um vinho feito a partir de uma vinha muito velha, localizada no Cima Corgo, com mais de 130 anos, sem qualquer condução e virada a sul. Envelheceu durante 20 meses em Fuders, com mais de 60 anos, trazidas da região de Mosel na Alemanha e 18 meses em garrafa.

VINIFICAÇÃO

A vindima de 2013 começou no dia 19 de Agosto, mais cedo do que o habitual, de forma a manter os níveis altos de acidez e evitar graus alcoólicos elevados. O ano foi mais produtivo, cerca de 25%, relativamente ao ano anterior. A decisão de começar a vindimar mais cedo, acabou por se revelar acertada, uma vez que as principais vinhas tinham sido vindimadas antes de começar a chover intensamente a 27 de Setembro.

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

O Turris envelheceu durante 20 meses em duas pipas de 1.000 litros, com mais de 60 anos. O vinho foi engarrafado sem colagem nem filtração em Junho de 2015.

NOTAS DE PROVA

Cor jovem e intensa, aberta, mais leve que o 2012 e aroma profundo, de grande complexidade, marcadamente mineral e cristalino. Impressiona pela pureza e finesse, com fruta vermelha muito fresca e com notas de especiarias. Na boca é fresco, sedoso mas vibrante e com grande tensão. O equilíbrio entre mineralidade e estrutura tânica resulta numa complexidade e elegância ímpares. Este vinho prima particularmente pelo longo final, fino e muito elegante. É um vinho que quase se "mastiga" sem ser pesado e que nos permite viajar para tempos antigos.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Niepoort (Vinhos) S.A. REGIÃO Douro TIPO DE VINHO Tinto TIPO DE SOLO Xisto

VINHAS Vinha Única IDADE DAS CEPAS Mais de 130 anos CASTAS Várias DENSIDADE POR HA 8000

CONDUÇÃO DAS VINHAS Goblet ALTITUDE (M) 450 PERÍODO DE VINDIMA Setembro FORMA DE VINDIMA Manual

MALOLÁCTICA Sim FERMENTAÇÃO Inox ENGARRAFADO Junho 2015 ESTÁGIO 20 meses em pipas velhas de 1.000l

AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 0.6 ÁLCOOL (%) 12.5 PH 3.65 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 4.7

ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.6 SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 18 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 59

PRODUÇÃO 3,500 garrafas ÚLTIMA ACTUALIZAÇÃO 2023-05-05