



## Niepoort Turris 2014

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 12 meses em Fuders, com mais de 60 anos, trazidas da região de Mosel na Alemanha e 24 meses em garrafa.

### VINIFICAÇÃO

A colheita de 2014 foi ligeiramente inferior em produção relativamente a 2013, mas acabou por ser compensada pela qualidade. A vindima, começou no início de Setembro, como habitualmente, com o objetivo de se manter os níveis de acidez, equilíbrio e frescura dos vinhos. Tal como no ano anterior, o início precoce evitou a sobre maturação de algumas vinhas mais expostas e a chuva no final do mês.

Após seleção cacho-a-cacho extremamente criteriosa, a fermentação alcoólica ocorreu em cubas de inox com cerca de 20% de cacho inteiro, macerando durante sensivelmente 1 mês enquanto muito cuidadosamente era extraído todo o potencial da vinha.

Estagiou em fuders com mais de 60 anos.

### NOTAS DE PROVA

O Turris 2014 é um vinho de cor rubi aberta, jovem e brilhante. De aroma profundo, grande complexidade e com diversas camadas, impressiona pela sua mineralidade, pureza e delicadeza, com notas de groselha, amora preta e especiarias. Na boca é aveludado, fino, com muito equilíbrio entre a estrutura tânica e a mineralidade, a sobressair as notas de grafite do xisto e algumas especiarias como a pimenta rosa. É um vinho que se mastiga sem pesar, com uma elegância incomparável e um final longo e duradouro.

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR	Niepoort (Vinhos) S.A	REGIÃO	Douro	TIPO DE VINHO	Tinto	TIPO DE SOLO	Xisto	VINHAS	Vinha da Torre
IDADE DAS CEPAS	Mais de 130 anos	CASTAS	Mistura	DENSIDADE POR HA	8000	CONDUÇÃO DAS VINHAS	Gobelet		
ALTITUDE (M)	450	PERÍODO DE VINDIMA	Setembro	FORMA DE VINDIMA	Manual	MALOLÁCTICA	Em Fuders		
FERMENTAÇÃO	Em cuba de inox	ENGARRAFADO	Janeiro 2017	ESTÁGIO	16 meses em fuders e 20 meses em garrafa				
EXTRACTO SECO (G/DM <sup>3</sup> )	24.5	AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM <sup>3</sup> )	0.6	ÁLCOOL (%)	11.5	PH	3.52	ACIDEZ TOTAL (G/DM <sup>3</sup> )	4.99
ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM <sup>3</sup> )	0.6	SO <sub>2</sub> LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM <sup>3</sup> )	20	SO <sub>2</sub> TOTAL (MG/DM <sup>3</sup> )	82				
MASSA VOLÚMICA (G/CM <sup>3</sup> )	0.992	PRODUÇÃO	1000 Garrafas	ALERGÉNIOS	Sulfitos				
SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO	Pratos condimentados, bife pimenta, carnes vermelhas, caça.								
APTO PARA VEGANOS & VEGETARIANOS	sim								
ÚLTIMA ACTUALIZAÇÃO	2023-05-05								

GARRAFA



5603977002647

CAIXA



5603977302648



PALETE

