



# 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



CAIXA



PALETE

