



Niepoort Turrís 2016

Concretizando um sonho de Dirk Niepoort, o Turrís 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

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.

A vindima concentrou-se no final de Agosto, naquele que pode ser considerado como um ano perfeito, dada a excelente qualidade das uvas na região, bem como as suas boas características de acidez e salubridade.

A fermentação foi feita em cuba de inox, com 30% de engaço. 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.

NOTAS DE PROVA

De cor violeta, com toques ruby, o Turrís 2016 mostra-se surpreendentemente fresco e preciso. No aroma bastante especiado, com notas de pimenta rosa, muito mineral, aliado à grafite do solo xistoso, e com fruta preta de cásis. Na boca impressiona pela eletricidade e elegância, com um final muito persistente.

O Turrís 2016 é um vinho que fica marcado pela sua complexidade e carácter único de uma vinha velha do Douro.

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 Mistura de castas DENSIDADE POR HA 8000 CONDUÇÃO DAS VINHAS Gobelet
ALTITUDE (M) 450 PERÍODO DE VINDIMA Agosto e Setembro FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Em fuders
FERMENTAÇÃO Em cuba de inox ENGARRAFADO Dezembro 2017 ESTÁGIO 12 meses em fuders de 1000l e 24 meses em garrafa
EXTRACTO SECO (G/DM³) 24 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 0.6 ÁLCOOL (%) 11.6 PH 3.61 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 4.5
ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.6 SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 30 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 96
MASSA VOLÚMICA (G/CM³) 0.992 PRODUÇÃO 2900 garrafas ALERGÉNIOS Sulfatos
SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Pratos condimentados, bife pimenta, carnes vermelhas, caça.
APTO PARA VEGANOS & VEGETARIANOS sim ÚLTIMA ACTUALIZAÇÃO 2023-05-05

GARRAFA



5603977003033

CAIXA



5603977303034



PALETE

