



Niepoort Turris 2016

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

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 engaçó. 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 Turris 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 cassis. Na boca impressiona pela electricidade e elegância, com um final muito persistente.

O Turris 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/DM ³)	24	AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM ³)	0.6				
ÁLCOOL (%)	11.6	PH	3.61	ACIDEZ TOTAL (G/DM ³)	4.5	ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM ³)	0.6		
SO ₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM ³)	30	SO ₂ TOTAL (MG/DM ³)	96	MASSA VOLÚMICA (G/CM ³)	0.992				
PRODUÇÃO	2900 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

