



Niepoort Turris 2017

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 16 meses em Fuders, com mais de 60 anos, trazidas da região de Mosel na Alemanha e 20 meses em garrafa.

VINIFICAÇÃO

O ano vitícola de 2017 caracterizou-se pela seca extrema. A vindima foi precoce, curta e intensa. Iniciou-se no dia 10 de Agosto, tendo terminado no dia 10 de Setembro, não havendo registo de um início de vindima tão precoce na Niepoort.

As uvas provêm de uma só vinha de altitude, o que permite obter um equilíbrio fenomenal entre açúcares e acidez. Foi vindimada em meados de Agosto, mantendo todo o seu carácter fresco num ano muito quente.

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 2017 é um vinho que carimba o perfil fresco da Niepoort num ano quente e seco como o 2017. De cor ruby intensa, bastante especiado no aroma, com alguma fruta preta aliada ao perfil mineral da grafite, característico de uma vinha em solo xistoso. Na boca surpreende pela elegância e estrutura em simultâneo, evidenciando fruta preta do bosque e algum pimento verde, com uma boca bastante fina e eléctrica, e um final seco e persistente. Um vinho complexo e de carácter único no Douro. Decantação aconselhada.

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 Agosto FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Em Fuders
FERMENTAÇÃO Em cuba de inox ENGARRAFADO Janeiro 2019 ESTÁGIO 16 meses em fuders e 20 meses em garrafa
EXTRACTO SECO (G/DM³) 25 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 0.6 ÁLCOOL (%) 13.2 PH 3.64 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 4.8
ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.6 SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 15 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 50
MASSA VOLÚMICA (G/CM³) 0.99 PRODUÇÃO 2666 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



5603977005143



5603977305144



× 3

madeira

