



Niepoort Turris 2018

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 de 2018 foi um ano fresco até Agosto, com o Julho mais fresco da história do sec. XXI. A maturação da videira apresentava um atraso de cerca de 3 semanas face ao ano de 2017. Nos primeiros dias de Agosto verificou-se uma forte subida de temperatura, sendo o 4 de Agosto o dia mais quente do século XXI (até à data), tendo a maturação das uvas prosseguido lentamente durante o mês de Setembro. Devido ao stress hídrico imposto, as plantas originaram mostos com pouca graduação alcoólica e boa maturação fenólica, com bastante complexidade e leveza.

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

Cor rubi intensa.

No nariz apresenta notas de frutos silvestres, ervas, especiarias e nuances florais que aliadas ao grafite lhe conferem a complexidade de um tinto de solos de xisto do Douro.

Na boca a estrutura elegante, frescura e acidez, afirmam a assinatura da Niepoort. Termina longo com notas mentoladas e persistente.

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 Fevereiro 2020 ESTÁGIO 16 meses em fuders e 20 meses em garrafa

EXTRACTO SECO (G/DM³) 23.5 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 0.6 ÁLCOOL (%) 12.5 PH 3.66 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 4.7

ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.7 SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 17 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 62

MASSA VOLÚMICA (G/CM³) 0.991 PRODUÇÃO 1333 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

