



Niepoort Vertente Bee 2015

Vertente BEE é um vinho que pretende enaltecer o papel das abelhas polinizadoras, que infelizmente estão a extinguir-se em muitas zonas do planeta. Fazendo parte vital do ecossistema em que vivemos, a Niepoort sente que o desafio da sua sobrevivência enquanto espécie também lhe pertence.

O Vertente BEE foi desenvolvido em parceria com o artista Louis Masai, um "street artist" britânico, envolvido em várias causas de animais em extinção e responsável pelo projeto "The Art of Beeing", que explora através de diversas obras, a beleza, a singularidade e a importância das abelhas.

O rótulo, com um conjunto de abelhas selvagens em forma de coração, sugere que com cada garrafa de Vertente BEE se plante flores, contribuindo desta forma para a importante função das abelhas polinizadoras.

Assim, juntamos numa gargantilha uma mistura de sementes de phacelia, trevo, flores de milho, e aneto para serem plantadas num vaso ou num jardim.

O Vertente é produzido de forma sustentável, de acordo com o espírito que acompanha a produção dos vinhos Niepoort.

VINIFICAÇÃO

As condições climáticas do ano vitícola 2015 foram favoráveis, com sol, calor e pouca humidade, permitindo um crescimento vegetativo homogêneo. Uma das particularidades deste ano vitícola foi a capacidade da vinha em manter-se hidratada durante a maturação. Em finais de Agosto, início de Setembro, as folhas basais mantinham-se verdes e húmidas, com os bagos hidratados e uma película grossa e firme. O equilíbrio dos mostos, a suavidade dos taninos e a intensidade de cor indicam que estamos perante um ano excepcional para Vinhos Doc. Douro.

A vindima começou no mês de Agosto, prolongando-se até final de Setembro. Após uma selecção na vinha, foi efectuada uma segunda selecção na mesa de escolha. O Vertente 2015 foi vinificado em cubas de inox troncoconicas. O vinho estagiou durante 22 meses em barricas de carvalho francês onde ocorreu a fermentação maloláctica.

NOTAS DE PROVA

Bonita cor violeta de boa concentração. Aroma expressivo, ainda que jovem, com um perfil marcado de notas minerais, boas notas de chocolate preto e de fruto silvestre. A madeira mostra-se bem casada com algumas notas fumadas e de especiarias. Tenso, profundo e com boa estrutura, é fino e elegante na boca. Taninos muito bem integrados, com acidez equilibrada, e o final de boca longo com garra. Num ano como 2015, é fantástico o equilíbrio entre a fruta e a acidez, entre o bom volume de boca e a elegância dos taninos. Um grande ano para o Vertente. Irá evoluir bem em cave.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Niepoort Vinhos SA REGIÃO Douro TIPO DE SOLO Xisto VINHAS Quinta de Nápoles e Vale do Pinhão

IDADE DAS CEPAS 35-80 anos CASTAS Tinta Amarela, Touriga Franca, Rufete e outras. DENSIDADE POR HA 4000-6500

CONDUÇÃO DAS VINHAS Guyot e Royat ALTURA DO MAR 150-500 PERÍODO DE VINDIMA Setembro 2015 FORMA DE VINDIMA Manual

MALOLÁCTICA Sim, em barrica FERMENTAÇÃO cubas de inox ENGARRAFADO Junho 2017

ESTÁGIO 18 meses em barricas de carvalho francês (228 L) AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 0.6 ÁLCOOL (º) 12.2 PH 3.57 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 5.1

ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.6 SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 40 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 119 ALERGENIOS Sulfitos

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Carnes brancas (peru, frango). Grelhados. Peixes gordos (salmão, garoupa). Sugestões vegetarianas: massas e quiches

APTO PARA VEGANOS sim

GARRAFA

CAIXA

PALETTE

