



# Niepoort Voyeur 2018

Com o espírito livre e criativo, habitual da Niepoort, nos últimos anos temos vindo a testar alguns vinhos vinificados em talhas de barro. As várias tentativa-erro fizeram com que em 2018 tivesse nascido um vinho que muito nos agradou, o Voyeur!

Após longos meses de estágio, durante a abertura das várias Talhas de barro na Quinta de Nápoles, criámos o melhor lote, onde podemos encontrar frescura, boa acidez e leveza.

## 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: 4 de Agosto foi 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 mineralidade.

O Voyeur 2018 foi fermentado e macerado em 6 talhas de barro de 1000 litros durante cerca de 8 meses. Em cada talha fermenta e macera uma vinha velha proveniente de um local diferente no Douro. Aqui as castas são um fator secundário, dando importância à complexidade da mistura das mesmas, incluindo as castas brancas. Vinhas entre os 40 e os 50 anos de idade, de zonas altas, com um perfil mais fresco de modo a poderem macerar durante os 8 meses sem perder o seu carácter.

## NOTAS DE PROVA

O Voyeur é um vinho de coração aberto na cor, com tonalidades violeta e laranja. No nariz é bastante perceptível a fruta com uma ligeira nuance de barro sem "mascarar" o bouquet.

Na boca um perfil elegante, com baixo álcool, com a ânfora bem integrada no vinho sentindo-a na persistência de boca.

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR	Niepoort (Vinhos) S.A	REGIÃO	Douro	TIPO DE VINHO	Tinto	TIPO DE SOLO	Xisto	VINHAS	Zonas altas
IDADE DAS CEPAS	40 a 50 anos	CASTAS	Mistura de Vinhas Velhas	CONDUÇÃO DAS VINHAS	Guyot e Royat				
PERÍODO DE VINDIMA	Setembro	FORMA DE VINDIMA	Manual	MALOLÁCTICA	Em Talhas de Barro				
FERMENTAÇÃO	Em Talhas de Barro	ENGARRAFADO	Junho 2019	ESTÁGIO	8 meses em Talhas de Barro				
açúcar residual (G/DM <sup>3</sup> )	2.1	Álcool (%)	12.6	PH	3.72	Acidez total (G/DM <sup>3</sup> )	5.61	Acidez volátil (G/DM <sup>3</sup> )	0.59
SO <sub>2</sub> livre de enchimento (MG/DM <sup>3</sup> )	16	SO <sub>2</sub> total (MG/DM <sup>3</sup> )	36	Massa volúmica (G/CM <sup>3</sup> )	0.992				
		Produção	5300 Garrafas	Alergénios	Sulfitos				

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Pratos leves e simples, comida de conforto. APTO PARA VEGANOS & VEGETARIANOS sim

GARRAFA

CAIXA

PALETTE

