



# Niepoort 'Batuta 2003

Depois de um ano difícil como 2002, surge mais um Batuta, num estilo cada vez mais intenso e fino, com complexidade e austeridade que o torna num grande vinho para muitos anos. A origem deste vinho continua a ser as vinhas muito velhas da Quinta do Carril. Estes terrenos na zona do Cima Corgo, virados a Norte, têm um aspecto muito curioso: os seus solos são atravessados por lençóis de água, tornando os terrenos menos secos do que é habitual na região o que permite maturações mais lentas, principalmente em anos quentes e secos. Estas vinhas raras no Douro têm produções diminutas, e o facto de ser um vinho que exige uma atenção e rigor excessivos em todas as fases, torna o processo complicado e dispendioso. Tudo isto torna o Batuta um vinho de produção muito limitada.

## Notas de Prova

Distinto e impressionante no nariz. Apesar de se mostrar muito austero, revela uma grande classe e complexidade. Encorpado mas sem ser pesado, com grande concentração de frutos pretos, e especiarias possui abundantes taninos mas sempre finos como consequência das macerações prolongadas. Denso, com uma estrutura notável, possui uma harmonia que impressiona durante toda a prova. Final muito longo.

## Vinificação

O ano de 2003 foi um ano extremamente quente e seco e que deu origem a vinhos mais maduros. No entanto no Batuta foi feito um esforço para se manter a frescura e a elegância do vinho evitando ao máximo os aromas de sobrematuração. A vindima foi feita na primeira quinzena de Setembro, tendo sido feita uma escolha criteriosa com o fim de retirar todas as uvas já secas ou sobremaduras assim foi possível obter uvas com concentração mas acima de tudo equilibradas.

## Informações Técnicas

**Produto** . Batuta Tinto 2003

**Produtor** . Niepoort (Vinhos) S.A.

**Região** . Douro

**Ano** . 2003

**Tipo de Solo** . Xisto

**Vinhas** . Quinta do Carril e outras

**Idade das Cepas** . 60 e mais de 100 anos

**Castas** . Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Amarela, Touriga Nacional e outras

**Densidade por HA** . 6000

**Condução das Vinhas** . Guyot e Royat

**Altura do Mar** . 300 m/750 m

**Vindima** . Setembro 2003

**Forma de Vindima** . Manual

**Malolática** . Barricas

**Fermentação** . Lagares aço Inox

**Engarrafado** . Julho 2005

**Estágio** . 18 meses em barricas (228 L)

**Extracto Seco** . 34,2 g/dm<sup>3</sup>

**Álcool** . 13,90% vol

**Acidez Total** . 5,3 g/dm<sup>3</sup> Ác. Tartárico

**Acidez Volátil** . 0,62 g/dm<sup>3</sup> Ác. Acético

**pH** . 3,63

**SO<sub>2</sub> Livre de Enchimento** . 30 mg/dm<sup>3</sup>

**Produção** . 10.000 Garrafas



### Sugestões:

O Batuta é muito flexível na combinação com carnes e peixes como o Tamboril

