



# Niepoort 'Batuta 2004

Batuta é um vinho de extremos, que deve sempre conciliar concentração com elegância, taninos presentes mas muito finos, fresca bastante para proporcionar um fim de boca muito longo. Tem como base a vinha do Carril, com mais de 70 anos virada a norte que permite maturações mais lentas e mais equilibradas. O Batuta 2004 é um vinho extraordinário que resulta de uma vinificação delicada, de macerações levadas ao limite onde todos os detalhes são levados em conta, para que se obtenha um vinho complexo fino e elegante. O resultado é um vinho de grande equilíbrio, profundo e denso e ao mesmo tempo fresco e muito longo, só possível num ano equilibrado como foi 2004.

## Notas de Prova

Cor rubi muito carregada, aroma distinto de grande intensidade e complexidade, com fruta preta concentrada, notas intensas de especiarias (pimenta preta, verde, cravinho), notas balsâmicas e resinosas com elegância, aromas a terra, termina a tosta, café e moka.

Na boca tem grande amplitude e precisão, com fruta e mineralidade que impressionam, apresenta uma grande estrutura com taninos muito finos e uma fresca sedutora. Tudo conjugado no final longo e muito persistente. Um vinho para as próximas décadas.

## Vinificação

2004 foi um ano extremamente seco que condicionou desde de cedo o tamanho do bago, no entanto a chuva ocorrida em meados de Agosto permitiu uma maturação muito equilibrada, com taninos maduros e sem excessos no teor de açúcares dos mostos principalmente nas vinhas viradas a norte. A vindima decorreu na primeira quinzena de Setembro, embora o estado geral das uvas fosse de grande qualidade, a sua selecção foi criteriosa na vinha e na mesa de escolha da adega, após desengace total o Batuta fermentou em pequenas cubas tronco-cónicas de inox, sem inoculação. As uvas foram pouco trabalhadas durante toda a fermentação para evitar qualquer extracção excessiva. Com 2 dias de maceração pré-fermentativa e 2 meses de maceração total, o vinho passou então directamente para um estágio de 20 meses em barricas de carvalho francês, com maior percentagem de barricas novas. Onde também decorreu a fermentação maloláctica.

## Informações Técnicas

**Produto** . Batuta Tinto 2004

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

**Região** . Douro

**Ano** . 2004

**Tipo de Solo** . Xisto

**Vinhas** . Nápoles e Pinhão

**Idade das Cepas** . 60/120 anos

**Castas** . Tinta Roriz, Touriga Franca,

Touriga Nacional e outras

**Densidade por HA** . 6000

**Condução das Vinhas** . Guyot e Royat

**Altura do Mar** . 350 m/750 m

**Vindima** . Setembro

**Forma de Vindima** . Manual

**Maloláctica** . Barricas

**Fermentação** . Lagares aço Inox

**Engarrafado** . Julho 2006

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

**Extracto Seco** . 31,9 g/dm<sup>3</sup>

**Álcool** . 14,06% vol

**Acidez Total** . 5,75 g/dm<sup>3</sup> Ác. Tartárico

**Acidez Volátil** . 0,69 g/dm<sup>3</sup> Ác. Acético

**pH** . 3,52

**SO<sub>2</sub> Livre de Enchimento** . 32 mg/dm<sup>3</sup>

**Produção** . 12.000 Garrafas

### Sugestões:

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

