



Niepoort 'Batuta 2005

O Batuta não é um vinho feito todos os anos e o Batuta 2005 é o sexto ano em que este vinho foi produzido.

É um vinho de extremos, com concentração, elegância, taninos presentes, mas muito finos, frescura e um longo fim de boca.

A base deste vinho é a vinha do Carril, com mais de 70 anos, situada numa encosta virada a norte, que permite maturações mais lentas e equilibradas e também outras vinhas velhas (com cerca de 100 anos), próximo da Quinta de Nápoles. Este vinho resulta de uma vinificação delicada, de macerações levadas ao limite onde todos os detalhes são levados em conta para que se obtenha este vinho complexo, fino e elegante.

Notas de Prova

Cor intensa e carregada, aroma distinto de grande intensidade e complexidade, com fruta preta e vermelha notas intensas de aromas terrosos e especiarias (pimenta preta, verde, cravinho), notas balsâmicas e minerais um aroma elegante que termina com ligeiro tostado de 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 frescura sedutora. Tudo conjugado no final longo e muito persistente, para uma vida longa em garrafa.

Vinificação

A vindima ocorreu na primeira metade do mês Setembro. Após criteriosa selecção na vinha e na mesa de escolha da adega, as uvas foram totalmente desengaçadas. A fermentação natural ocorreu em cubas tronco-cónicas, com uma maceração total que variou entre os 30 e os 60 dias. O vinho passou directamente para barricas de carvalho francês onde decorreu a fermentação maloláctica e onde estagiou por um período de 20 meses.

Informação Técnica

Producto . Batuta Tinto 2005
Produtor . Niepoort (Vinhos) S.A.
Região . Douro
Ano . 2005
Tipo de Solo . Xisto
Vinhas . Quinta do Carril e outras vinhas velhas
Idade das Cepas . 70 e cerca de 100 anos
Castas . Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional e outras

Desidade por HA . 6000
Condução das Vinhas . Duplo Guyot e Royat
Altura do Mar . 350 m | 750 m
Período de Vindima . Setembro
Forma de Vindima . Manual
Maloláctica . Barricas
Fermentação . Cubas inox tronco cónicas
Engarrafado . Agosto 2007

Estágio . 20 meses em barricas (228l)
Extracto Seco . 29.4 g/dm³
Alcool . 13.89 % vol
Acidez Total . 4.90 g/dm³
Acidez Volátil . 0.59 g/dm³
Ph . 3.75
SO₂ Livre de Enchimento . 32 mg/dm³
Produção . 8350 garrafas

Niepoort | Vinhos S.A.
Rua Cândido dos Reis, 670
4400-071 Vila Nova de Gaia . Portugal

T + 351 223 389 114 . F + 351 223 320 209
info@niepoort-vinhos.com
www.niepoort-vinhos.com