



# Niepoort 'Batuta 2008

O Batuta é um vinho de extremos. Dos vinhos Niepoort é aquele que demonstra um comportamento mais discreto; os taninos estão presentes mas são muito finos, o aroma é muito rico e intenso mas nunca exuberante, é cheio de concentração, própria das vinhas velhas do Douro, mas mostra-se sempre fresco e elegante.

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

## Vinificação

O ano de 2008 foi excelente na região do Douro, as chuvas ocorridas durante a Primavera e o início do Verão permitiram manter os níveis de humidade no solo até ao momento da vindima. Por outro lado as baixas produtividades verificadas, resultantes de uma fraca nascença e de uma sofrida floração com elevados teores de humidade, deram origem a mostos muito equilibrados, com boa acidez e teores de açúcar nada excessivos.

A vindima ocorreu em Setembro e após criteriosa escolha tanto na vinha como na adega, as uvas foram totalmente desengaçadas. A fermentação natural ocorreu em cubas tronco-cónicas e balseiros de madeira usada, com uma maceração total superior a 50 dias. O vinho passou directamente para barricas de carvalho Francês onde decorreu a fermentação maloláctica e onde estagiou por um período de 21 meses.

## Notas de prova

Cor intensa e carregada. Aroma distinto de grande intensidade e complexidade, com fruta preta, notas intensas de aromas terrosos e especiarias (pimenta preta, verde, cravinho). Mineral e elegante, termina com ligeira nota de café e caixa de charuto.

Na boca tem grande amplitude e precisão, austero, com fruta discreta é muito focado na mineralidade, apresenta uma grande estrutura com taninos densos mas finos, e uma frescura sedutora. Tudo conjugado num final longo e muito persistente, para muitos anos na garrafa.

## Informação Técnica

**Produto** . Batuta Tinto 2008

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

**Região** . Douro

**Ano** . 2008

**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

**Densidade por HA** . 6000

**Condução das Vinhas** . Duplo Guyot e Royat

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

**Período de Vindima** . Setembro

**Forma de Vindima** . Manual

**Maloláctica** . Barricas

**Fermentação** . Cubas inox tronco cónicas e balseiros de madeira

**Engarrafado** . Julho 2010

**Estágio** . 21 meses em barricas (228l)

**Extracto Seco** . 27,1 g/dm<sup>3</sup>

**Álcool** . 13,58% vol

**Acidez Total** . 5,04 g/dm<sup>3</sup>

**Acidez Volátil** . 0,72 g/dm<sup>3</sup>

**pH** . 3,61

**SO<sub>2</sub> Livre de Enchimento** . 17 mg/dm<sup>3</sup>

**Produção** . 15 163 garrafas

### Sugestões:

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

