



# Niepoort 'Batuta 2009

O Batuta é um vinho de extremos. De todos os 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

2009 foi um ano muito fresco, até ao início de Agosto. Uma boa quantidade de água no solo e um Verão bastante mais fresco do que é habitual no Douro, deixava antever um período de maturação prolongado e uma vindima facilitada, no entanto, as altas temperaturas que se fizeram sentir a partir de 12 de Agosto aceleraram o processo de maturação. A vindima começou mais cedo, no fim de Agosto, início de Setembro. A fermentação decorreu em cubas tronco cónicas de inox e em balseiros de madeira, com macerações superiores a 60 dias. O vinho passou depois, directamente para barricas de carvalho francês, das quais 40% novas e 60% de 2.º, 3.º e 4.º ano, onde ocorreu a fermentação maloláctica e onde estagiou durante 22 meses.

## Notas de prova

Cor muito intensa e carregada, aroma de grande complexidade com notas de fruta preta e especiarias (pimenta preta, verde, cravinho). Mineral e elegante termina com ligeira nota de café e caixa de charuto. Na boca é rico, com concentração, mas fresco e austero com fruta discreta e muito focado na mineralidade. Apresenta uma grande estrutura, com taninos muito finos e bem integrados e uma frescura sedutora que prolonga um longo final. Grande potencial de envelhecimento.

## Informação Técnica

**Produto** . Batuta Tinto 2009  
**Produtor** . Niepoort (Vinhos) S.A.  
**Região** . Douro  
**Ano** . 2009  
**Tipo de Solo** . Xisto  
**Vinhas** . Quinta do Carril e outras vinhas velhas  
**Idade das Cepas** . 70 e mais de 100 anos  
**Castas** . Tinta Amarela, Touriga Franca, Tinta Roriz, Rufete, Malvasia Preta e outras

**Densidade por HA** . 6000  
**Condução das Vinhas** . Duplo Guyot e Royat  
**Altura do Mar** . 350-750 m  
**Período de Vindima** . Fim de Agosto, Setembro  
**Forma de Vindima** . Manual  
**Maloláctica** . Barricas  
**Fermentação** . Cubas inox tronco cónicas e balseiros de madeira  
**Engarrafado** . Agosto 2011

**Estágio** . 22 meses em barricas de carvalho Francês (228l)  
**Extracto Seco** . 28,9 g/dm<sup>3</sup>  
**Álcool** . 13,83% vol  
**Acidez Total** . 5,44 g/dm<sup>3</sup> Ácido Tartárico  
**Acidez Volátil** . 0,78 g/dm<sup>3</sup> Ácido Acético  
**pH** . 3,56  
**SO<sub>2</sub> Livre de Enchimento** . 16 mg/dm<sup>3</sup>  
**Produção** . 11 030 garrafas



### Sugestões:

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

