



# Niepoort 'Charme 2005

Charme é um vinho elegante. Todos os detalhes na sua elaboração permitem obter este vinho tão raro e único.

A sua origem está em diversas vinhas velhas em Vale de Mendiz, no Vale do Pinhão e que são o elemento chave para a elaboração do Charme. Estas vinhas de reduzidas dimensões, abrigadas e de baixas produções permitem a elaboração de vinhos elegantes com taninos macios.

## Notas de Prova

Vinho muito expressivo, aroma concentrado de fruta fresca, com elegantes notas de chá e tabaco e ervas balsâmicas.

Na prova é envolvente, muito aromático com fruta evidente mas de grande complexidade.

Boa estrutura com taninos suaves e frescura apelativa, um final de boca muito prolongado e persistente com notas de tosta e café.

## Vinificação

Vinhas velhas de vale de Mendiz no vale do rio Pinhão são utilizadas para a produção do Charme, estas pequenas vinhas abrigadas das exposições mais quentes permitem obter vinhos elegantes de taninos suaves. A vindima de 2005 foi feita no início de Setembro para evitar teores alcoólicos excessivos e falta de frescura. O vinho fermentou em lagares tradicionais de granito, sem desengace. Depois de uma curta maceração, a fermentação termina em barricas de carvalho francês onde também se efectua a fermentação maloláctica. O estágio decorre em barrica durante 16 meses.

## Informação Técnica

**Produto** . Charme Tinto 2005  
**Produtor** . Niepoort (Vinhos) S.A.  
**Região** . Douro  
**Ano** . 2005  
**Tipo de Solo** . Xisto  
**Vinhas** . Vale Mendiz  
**Idade das Cepas** . 70 e mais de 100 anos  
**Castas** . Tinta Roriz, Touriga Franca e outras

**Desidade por HA** . 6000  
**Condução das Vinhas** . Duplo Guyot e Royat  
**Altura do Mar** . 350 m  
**Período de Vindima** . Setembro 2005  
**Forma de Vindima** . Manual  
**Maloláctica** . Barricas  
**Fermentação** . lagares de granito e barricas  
**Engarrafado** . Abril de 2007

**Estágio** . 16 meses em barricas (228l)  
**Extracto Seco** . 25,7 g/dm<sup>3</sup>  
**Alcool** . 13,45 % vol  
**Acidez Total** . 4,36 g/dm<sup>3</sup>  
**Acidez Volátil** . 0,62 g/dm<sup>3</sup>  
**Ph** . 3,69  
**SO<sub>2</sub> Livre de Enchimento** . 30 mg/dm<sup>3</sup>  
**Produção** . 3600 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