



Niepoort 'Charme 2006

Charme é um vinho raro do Douro, a sua elegância e complexidade, os seus taninos envolventes, macios e maduros são a única forma de expressar as vinhas mais frescas e abrigadas de Vale de Mendiz em pleno vale do rio Pinhão no coração do Douro. Todos os pequenos detalhes que fazem um grande vinho tornam o resultado final no Charme difícil de alcançar. Apenas as melhores barricas são consideradas a quando da elaboração do lote final.

Vinificação

As vinhas velhas mais abrigadas do Vale do Pinhão são a chave para conseguir o equilíbrio entre a maturação e a frescura que tornam o Charme no vinho tão equilibrado. A vindima de 2006 não foi fácil, depois de uma Primavera relativamente húmida que contribui para a manutenção dos teores de água no solo, a chuva ligeira sentida em meados de Agosto teria sido perfeita para um processo de maturação mais equilibrado, no entanto as altas temperaturas que se fizeram sentir na última semana de Agosto e duas primeiras semanas de Setembro, forçaram uma antecipação da data de vindima. A utilização de vinhas menos expostas permitiu manter a frescura nos vinhos elaborados. Após selecção de cachos na vinha e adegas as uvas foram pisadas a pé em lagares tradicionais de pedra com todo o engajo. Após maceração curta o vinho estagiou durante 16 meses em barricas de carvalho francês. O engarrafamento foi efectuado sem qualquer colagem ou filtração anterior.

Notas de prova

Um vinho fresco, vivo e elegante de cor aberta com notas reductivas de cogumelos e trufas, cereja fresca e frutos de bagas vermelhas grande complexidade aromática com impressões de folhas de chá e tabaco, terminando com notas de café e charuto. Na boca é longo e fresco, com boa estrutura, cheio com taninos maduros e presentes mas suaves, as notas minerais envolvem os frutos vermelhos frescos, num conjunto muito longo e rico.

Informação técnica

Produto . Charme Tinto 2006
Produtor . Niepoort (Vinhos) S.A.
Produção . 3600 garrafas
Região . Douro
Tipo de solo . Xisto
Vinhas . Vale de Mendiz
Idade das cepas . 70 anos e mais de 100 anos
Castas . Tinta Roriz, Touriga Franca e outras

Densidade por HA . 6000
Condução das vinhas . Duplo Guyot e Royat
Altura do Mar . 350 m
Período de Vindima . Setembro 2006
Forma de Vindima . Manual
Maloláctica . Barricas
Fermentação . Lagares de granito e barricas

Engarrafado . Julho 2008
Estágio . 16 meses em barricas
Extracto Seco . 26.2, g/dm³
Alcool . 13,91% vol
Acidez Total . 5,22 g/dm³ Ácido Tartárico
Acidez Volátil . 0,56 g/dm³ Ácido Acético
pH . 3,60
SO₂ Livre de Enchimento . 26 mg/dm³

Sugestões:

Cogumelos e pratos de caça, tal como perdiz ou faisão.

