



Niepoort 'Charme 2007

Charme é um vinho raro do Douro, a sua elegância e complexidade, os seus taninos envolventes, macios e maduros são uma forma única de expressar as vinhas velhas 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

O ano de 2007 foi excelente na região do Douro, as chuvas ocorridas durante a primavera e 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, bem como de uma certa pressão de mildio menos frequente nesta região, deram origem a mostos muito equilibrados com boa acidez e teores de açúcares nada excessivos. A vindima decorreu durante o mês de Setembro com condições óptimas de tempo seco e ameno, os cachos vindimados foram seleccionados tanto na vinha como na adega, a vinificação foi feita com a vindima inteira, i.e. sem qualquer desengate em lagares de pedra tradicionais com pisa a pé, após uma curta maceração o vinho terminou fermentação alcoólica e maloláctica em barricas de carvalho francês durante 16 meses. O engarrafamento foi efectuado sem qualquer colagem ou filtração anterior.

Notas de prova

Um vinho fresco, vivo de grande elegância, mostra cor aberta com aromas de cereja fresca e bagas vermelhas maceradas, com notes de cogumelos e trufas e aromas terrosos, grande complexidade aromática com impressões de folhas de chá e tabaco de cachimbo e charuto. Na boca é longo e fresco, com boa estrutura, com taninos muito aveludados a contribuírem para uma boa estrutura, as notas minerais envolvem os frutos vermelhos frescos, num conjunto muito longo e rico de grande intensidade e persistência.

Informação técnica

Produto . Charme Tinto 2007
Produtor . Niepoort (Vinhos) S.A.
Região . Douro
Ano . 2007
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 . 6000-6500
Condução das vinhas . Duplo Guyot e Royat
Altura do Mar . 300-350 m
Período de Vindima . Setembro 2007
Forma de Vindima . Manual
Maloláctica . Barricas
Fermentação . Lagares de granito e barricas

Engarrafado . Abril 2009
Estágio . 16 meses em barricas
Extracto Seco . 22,5 g/dm³
Alcool . 13,89% vol
Acidez Total . 4,47 g/dm³ Ácido Tartárico
Acidez Volátil . 0,60 g/dm³ Ácido Acético
pH . 3.68
SO₂ Livre de Enchimento . 20 mg/dm³
Produção . 9500 garrafas

Sugestões:

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

