



Niepoort 'Charme 2009

Charme é um vinho raro do Douro. A sua elegância e complexidade, os seus taninos envolventes e macios, 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 este grande vinho tornam o Charme um conjunto difícil de alcançar. Apenas as melhores barricas são consideradas na elaboração do lote final.

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 deixavam antever um período de maturação prolongado e uma vindima facilitada, no entanto, as altas temperaturas que se fizeram sentir a partir do dia 12 de Agosto aceleraram o processo de maturação. A vindima começou mais cedo, no início do mês de Setembro.

A vinificação foi feita com a vindima inteira, i.e. sem qualquer desengaço, em lagares de pedra tradicionais, com pisa a pé. Após uma curta maceração o vinho terminou a fermentação alcoólica e maloláctica em barricas de carvalho Francês onde estagiou durante 14 meses. O engarrafamento foi efectuado sem qualquer colagem ou filtração.

Notas de prova

Mais carregado na cor que a edição anterior, o Charme 2009 mantém-se fresco, vivo e com grande elegância. Apresenta aromas de cereja, ameixa preta e caruma, com notas terrosas de cogumelos, trufas e aromas de chá que contribuem para a grande complexidade aromática. Na boca é longo e fresco, com boa estrutura suportada por taninos muito macios as notas minerais envolvem a fruta e contribuem para uma tensão e nervo de um conjunto muito longo, intenso e persistente.

Informação técnica

Produto . Charme Tinto
Produtor . Niepoort (Vinhos) S.A.
Região. Douro
Ano . 2009
Tipo de solo . Xisto
Vinhas . Vale de Mendiz
Idade das cepas . 70 anos a 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 2009
Forma de Vindima . Manual
Maloláctica . Barricas
Fermentação . Lagares de granito e barricas
Engarrafado . Março 2011

Estágio . 14 meses em barricas
Extracto Seco. 26,8 g/dm³
Álcool . 14,03% vol
Acidez Total . 5,02 g/dm³ Ácido Tartárico
Acidez Volátil . 0,60 g/dm³ Ácido Acético
pH . 3,74
SO₂ Livre de Enchimento . 24 mg/dm³
Produção . 9 900 garrafas



Sugestões:

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

