



# Niepoort 'Redoma Branco 2007

O Redoma Branco é um vinho fresco, equilibrado e elegante, a sua acidez natural é o elemento chave para este equilíbrio. As vinhas do Redoma Branco têm mais de 60 anos de idade e estão plantadas a uma altitude que varia entre os 400 e os 800 metros, a esta altitude as temperaturas são mais amenas e permitem maturações mais longas e equilibradas. Obtendo-se assim, vinhos com bons teores de acidez e grande vivacidade, com a concentração e intensidade das vinhas velhas, mas sem que sejam gordos ou demasiado pesados.

## Vinificação

2007 foi um ano excelente para os vinhos produzidos no Douro, a primavera húmida permitiu manter os níveis água no solo, o que apesar de ter aumentado a pressão de mildio e oídio sobre as vinhas, contribuiu para uma maturação lenta e equilibrada. O mês de Agosto decorreu fresco, não se tendo verificado temperaturas excessivas tão comuns neste mês na região do Douro. A vindima decorreu com tempo seco e temperaturas amenas durante o dia e noite frescas. A primeira selecção das uvas é efectuada na vinha, a segunda selecção foi efectuada na adega através da utilização de tapete de escolha. As uvas são desengaçadas e suavemente prensadas. A decantação é feita a baixa temperatura por um período que varia entre as 16 e as 20 horas. A fermentação alcoólica ocorreu em barricas de carvalho francês de 228 e 500 lts sem recurso a inoculação. O vinho estagiou 9 meses nas mesmas barricas sem batonnage e sem fermentação maloláctica.

## Notas de Prova

Extremamente fresco e elegante, este redoma mostra uma grande complexidade, no aroma é cítrico, mineral com notas de fruto de caroço. Na boca mostra uma acidez vibrante com grande volume e intensidade, frutado e complexo com notas minerais e a madeira muito bem integrada. Termina longo e persistente. Grande potencial de envelhecimento.

## Informação Técnica

**Produto** . Redoma Branco 2007

**Produtor** . Niepoort (Vinhos) S.A.

**Região** . Douro

**Ano** . 2007

**Tipo de Solo** . Xisto

**Vinhas** . Várias Vinhas

**Idade das Cepas** . Mais de 60 anos

**Castas** . Rabigato, Codega,

Donzelinho, Viosinho e Arinto

**Densidade por HA** . 6500

**Condução das vinhas** . Guyot and Royat

**Altura do mar** . 400-800 m

**Período da Vindima** . Setembro

**Método de Vindima** . Manual

**Maloláctica** . Não realizada

**Fermentação** . Barricas de Carvalho Francês

**Engarrafado** . Junho 2008

**Estágio** . 8 meses em barricas (228l)

**Extracto seco** . 20,3 g/dm<sup>3</sup>

**Álcool** . 12,70 % vol

**Acidez Total** . 5,28 g/L Ácido Tartárico

**Acidez Volátil** . 0,44 g/L Ácido Ascético

**pH** . 3,35

**SO<sub>2</sub> Livre de Enchimento** . 28 mg/dm<sup>3</sup>

**Produção** . 16023 garrafas



### Sugestões à refeição:

Peixe assado  
Carnes Brancas



### Sugestões vegetarianas:

Massas com queijos

