



Niepoort 'Redoma Branco 2008

O Redoma Branco 2008 é proveniente de pequenas parcelas de vinhas velhas, com diferentes variedades misturadas em cada uma das parcelas. As mais representativas são Rabigato, Codega do Larinho, Donzelinho, Viozinho e Arinto. Estas vinhas com localizações muito especiais tendem a oferecer vinhos delicados, minerais e com boa complexidade.

Estas vinhas estão plantadas na região do Douro a altitudes superiores, entre os 400 e os 700 metros, na margem direita do rio Douro. O resultado final é um vinho expressivo, com boa intensidade, frescura e mineralidade.

Vinificação

2008 foi um ano muito fresco, em que se registaram boas quantidades de água no solo durante o processo de maturação, noites muito frias durante o mês de Agosto e Setembro o que conferiram aos vinhos muita frescura e delicadeza nos aromas. A vindima decorreu entre a 2.^a e 3.^a semana de Setembro. Após uma selecção criteriosa das uvas, estas foram prensadas durante a noite, sem maceração e o mosto decantado durante cerca de 24 horas à temperatura de 10 °C. A fermentação ocorreu naturalmente em barricas de carvalho francês a 18 °C, nas quais estagiou por um período de 9 meses em contacto com as borras finas. A fermentação maloláctica e a *batonnage* não se realizaram de forma a manter a frescura e os aromas do vinho. O Redoma Branco 2008 transmite muita frescura e elegância tentando assim expressar o carácter das vinhas velhas do Douro.

Notas de prova

Aromas minerais muito finas, notas cítricas, aromas de alperce, carácter ligeiramente fumado e elegante. Sabor fresco, cítrico e mineral, com notas de alperce e amêndoas. Volumoso, com boa frescura, a madeira encontra-se muito bem integrada, com final longo e complexo.

Informações técnicas

Produto . Redoma Branco 2008
Produtor . Niepoort (Vinhos) S.A.
Região . Douro
Ano . 2008
Tipo de solo . Xisto
Vinhas . Diferentes vinhas
Idade das vinhas . Variadas desde 40 até 80 anos
Variedades . Codega, Rabigato, Donzelinho, Viosinho, Arinto e outras

variedades
Densidade por HA . 5000
Método de condução . Guyot e Royat
Altura das vinhas . 400-700 m
Período de vindima . Setembro
Método de vindima . Manual
Maloláctica . Não realizada
Fermentação . Barricas de carvalho francês
Engarrafamento . Junho 2009

Estágio . 9 Meses em barricas de carvalho francês (228 L)
Extracto seco . 19,8 g/dm³
Álcool . 12,97% vol
Acidez total . 5,72g/L Ácido tartárico
Acidez volátil . 0,45 g/L Ácido acético
pH . 3.19
Açúcar residual . 2,8 g/dm³
SO₂ livre no enchimento . 28 mg/dm³
Produção . 19400 garrafas

Sugestões:

Diferentes tipos de pratos de peixe assado
Pratos de carnes brancas



Sugestões vegetarianas:

Pratos de massas com queijo

