



Niepoort 'Redoma Branco 2009

O Redoma Branco 2009 provém de pequenas parcelas de vinhas velhas, com diferentes variedades misturadas. As mais representativas são Rabigato, Codega do Larinho, Donzelinho, Viozinho e Arinto. Estas vinhas com localizações muito especiais, plantadas a altitudes superiores a 400 m na margem direita do rio Douro, oferecem vinhos delicados, minerais mas também ricos e de grande complexidade. O resultado final é um vinho expressivo, com boa intensidade, fresca e mineralidade.

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, deixava 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 sem o aparecimento de uvas passas. A vindima começou mais cedo, no início do mês de Setembro.

As uvas foram prensadas durante a noite, sem qualquer maceração, e o mosto decantado durante cerca de 24 horas a baixa temperatura. A fermentação, com leveduras indígenas, ocorreu em barricas de 228 l e 500 l de carvalho francês a 18 °C, com estágio de 8 meses em contacto com as borras finas. A fermentação maloláctica e a batonnage não se realizaram, de forma a manter a frescura do vinho. O Redoma Branco 2009 foi feito na busca da frescura e elegância capaz de expressar o carácter das vinhas velhas do Douro.

Notas de prova

Aromas minerais muito finos, notas cítricas, aromas de alperce, pêssego e flores brancas com carácter ligeiramente fumado. Sabor fresco, cítrico e mineral, com notas de alperce e amêndoas. Bom volume e concentração, madeira bem integrada, boa frescura que contribui para um final longo e complexo.

Informações técnicas

Produto . Redoma Branco 2009

Produtor . Niepoort (Vinhos) S.A.

Região . Douro

Ano . 2009

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 . Maio 2010

Estágio . 8 meses em barricas de carvalho francês (228 l e 500 l)

Álcool . 13,73% vol

Extracto seco . 17,7 g/dm³

Acidez total . 4,87g/L Ácido tartárico

Acidez volátil . 0,45 g/L Ácido acético
pH . 3,30

Açúcar residual . 2,0 g/dm³

SO₂ livre no enchimento . 24 mg/dm³

Produção . 26.560 garrafas



Sugestões:

Diferentes tipos de pratos de peixe assado
Pratos de carnes brancas



Sugestões vegetarianas:

Pratos de massas com queijo

