



Niepoort 'Redoma Branco 2010

O Redoma Branco 2010 provém de pequenas parcelas de vinhas velhas, plantadas com diferentes castas. As mais representativas são o Rabigato, Codega do Larinho, Arinto, Gouveio e Viosinho. Estas vinhas, com localizações muito especiais, plantadas a altitudes superiores a 400 metros, 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

2010 foi um ano com uma humidade fora do comum, com chuvas fortes durante o Inverno e o início da Primavera. Em consequência disso, e de uma produção elevada, houve uma grande pressão de doenças na vinha. O período de maturação foi quente e seco, mas a chuva ligeira dos primeiros dias de Setembro contribuiu para uma maturação mais completa e equilibrada, sobretudo nas vinhas mais velhas e plantadas a uma altitude mais elevada. Após selecção, as uvas foram prensadas durante a noite, sem maceração pelicular, e foi realizada uma decantação durante 24 horas a baixa temperatura. A fermentação decorreu em barricas de carvalho francês e em pipas de 500 l, à temperatura de 18 °C. O vinho estagiou durante 9 meses, sobre as borras finas, sem bâtonnage e sem fermentação maloláctica.

Notas de Prova

O Redoma 2010 revela um carácter mineral intenso, combinado com notas cítricas e de flores brancas. Presença subtil do fumo característico do carvalho, que combina na perfeição com a complexidade aromática do vinho. O sabor é rico, mas simultaneamente fresco e leve, pleno de notas de frutos de caroço, cítricos e de amêndoa. O sabor mineral intenso define um final longo e complexo.

Informação Técnica

Produto . Redoma Branco 2010
Produtor . Niepoort (Vinhos) S.A.
Região . Douro
Ano . 2010
Tipo de Solo . Xisto
Vinhas . Cima Corgo
Idade das Cepas . 40-80 anos
Castas . Rabigato, Codega, Donzelinho, Viosinho, Arinto e outras
Densidade por HA . 5000

Condução das vinhas . Guyot e Royat
Altura do mar . 400-700 m
Período da Vindima . Setembro
Método de Vindima . Manual
Maloláctica . Nenhuma
Fermentação . Barricas de carvalho francês
Engarrafado . Junho 2011
Estágio . 9 meses em barricas de carvalho francês (228 L)

Extracto seco . 17,7 g/dm³
Álcool . 13,42 % vol
Acidez Total . 4,54 g/dm³ (ácido tartárico)
Acidez Volátil . 0,47 g/dm³ (ácido acético)
pH . 3,31
SO₂ Livre de Enchimento . 24 mg/dm³
Açúcar residual . 2,6 g/dm³
Produção . 37 352 garrafas



Sugestões à refeição:

Peixe assado
Carnes Brancas



Sugestões vegetarianas:

Massas com queijos

