



Niepoort 'Redoma Reserva 2006

O Redoma Reserva é um vinho fresco, equilibrado e elegante. A sua acidez natural é o elemento chave. As vinhas do Redoma Branco estão todas a uma altitude entre os 400 e os 800 metros, esta altitude fornece à vinha um crescimento mais fresco, (em particular durante a noite), e uma maturação mais longa. Todas estas vinhas têm mais de 60 anos, e três delas têm mesmo mais de 100 anos de idade.

Notas de Prova

Cheiro fresco e concentrado.

O paladar tem uma graciosidade macia, textura cheia. Tem uma boa acidez encrespada e imensa elegância, um final prolongado e um bonito fim delineado.

Vinificação

Depois de colhidas, as uvas são transportadas em caixas de cerca de 25 kg, para adega onde são escolhidas e posteriormente prensadas. Antes de iniciar o processo de vinificação, o mosto é decantado a baixas temperaturas durante um período de 16 a 24 horas.

A fermentação ocorreu sem inoculação em barricas novas e usadas de Carvalho Francês em sala com temperatura controlada. Permaneceu nas barricas em contacto com as borras finas por um período de 8 meses, sem fermentação maloláctica, tendo sido efectuada batonnage quinzenal de forma a enaltecer a complexidade do vinho.

Informações Técnicas

Produto . Redoma Branco Reserva 2006

Produtor . Niepoort (Vinhos) S.A.

Região . Douro

Ano . 2006

Tipo de Solo . Xisto e granito

Vinhas . Diferentes vinhas velhas

Idade das Cepas . 60 e mais de 100 anos

Castas . Codega, Rabigato, Viosinho, DonzELHO, Arinto e outras

Densidade por HA . 6000

Condução das Vinhas . Guyot Duplo e Royat

Altura do Mar . 700 | 800 m

Vindima . Setembro

Forma de Vindima . Manual

Fermentação . Barricas Carvalho Francês

Engarrafado . Junho de 2007

Estágio . 8 meses em barricas (228 L)

Extracto Seco . 20,3 g/dm³

Álcool . 13,5% vol

Acidez Total . 5,01 g/dm³

Acidez Volátil . 0,57 g/dm³

pH . 3,39

SO₂ Livre de Enchimento . 32 mg/dm³

Produção . 6200 Garrafas



Sugestões à refeição:

Peixe assado
Carnes Brancas



Sugestões vegetarianas:

Massas com queijos

