



Niepoort 'Redoma Branco Reserva 2008

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 o demasiado pesados.

Vinificação

2008 foi um ano muito fresco, em que se registaram boas quantidades de água no solo durante o processo de maturação. As noites, muito frias durante o mês de Agosto e Setembro, conferiram aos vinhos muita frescura e delicadeza nos aromas. A vindima decorreu entre a 2^a e 3^a semana de Setembro.

A primeira selecção das uvas foi efectuada na vinha, a segunda, na adega, através da utilização de tapete de escolha. As uvas foram desengaçadas e suavemente prensadas. A decantação foi feita a baixa temperatura por um período que variou entre as 16 e as 20 horas. A fermentação alcoólica decorreu em barricas de carvalho francês de 228 l e 500 l, 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.

Informações técnicas

Product . Redoma Branco 2008
Produtor . Niepoort (Vinhos) S.A.
Região . Douro
Ano . 2008
Tipo de solo . Xisto
Vinhas . Várias Vinhas
Idade das Cepas . Mais de 60 anos
Castas . Rabigato, Codega, Donzelinho, Viosinho e Arinto

Desidade por HA . 6500
Condução das Vinhas . Guyot and Royat
Altura do Mar . 400-750 m
Período de Vindima . Setembro
Forma de Vindima . Manual
Maloláctica . Nenhuma
Fermentação . Carvalho Francês
Engarrafado . Junho 2008

Estágio . 9 meses em barricas (228 L)
Extracto Seco . 18,5 g/dm³
Álcool . 12,83 %
Acidez Total . 5,42 g/dm³ (ác. tartárico)
Acidez Volátil . 0,46 g/dm³ (ác. acético)
pH . 3.23
SO₂ Livre de Enchimento . 30 mg/dm³
Açúcar Residual . 2,4 g/dm³
Produção . 9800 garrafas

Sugestões à refeição:

Peixe assado
Carnes Brancas



Sugestões vegetarianas:

Massas com queijos

