



# Niepoort 'Redoma Branco Reserva 2009

O Redoma Reserva tem origem em vinhas com mais de 80 anos, plantadas acima dos 600 m de altitude. Com este vinho procurou-se, mais complexidade e profundidade mas ao mesmo tempo mais frescura e elegância. Pequenas áreas de solos graníticos, contribuem para um carácter mineral e fresco muito próprio do Redoma Reserva.

## 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 de 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.

A primeira selecção das uvas foi efectuada na vinha, a segunda, efectuada na adega em tapete de escolha, a utilização de vinhas muito velhas a isso obriga. As uvas foram desengaçadas e suavemente prensadas sem qualquer maceração. A decantação foi feita a baixa temperatura por um período de 24 horas.

A fermentação alcoólica decorreu em barricas de carvalho Francês de 228 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 mineral, muito complexo, com aroma cítrico e notas de fruto de caroço. Ligeiro carácter fumado, quase imperceptível. Na boca, apresenta uma acidez vibrante com grande volume e intensidade, frutado e ligeiramente floral. Mostra-se complexo com notas minerais e madeira muito bem integrada. Termina longo e persistente. Grande potencial de envelhecimento.

## Informações técnicas

**Product** . Redoma Branco 2009  
**Produtor** . Niepoort (Vinhos) S.A.  
**Região** . Douro  
**Ano** . 2009  
**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 e Royat  
**Altura do Mar** . 400–750 m  
**Período de Vindima** . Setembro  
**Forma de Vindima** . Manual  
**Maloláctica** . Nenhuma  
**Fermentação** . Carvalho Francês  
**Engarrafado** . Junho 2010  
**Estágio** . 9 meses em barricas (228 L)

**Extracto Seco** . 17,0 g/dm<sup>3</sup>  
**Álcool** . 13,50% vol  
**Acidez Total** . 4,98 g/dm<sup>3</sup> Ác. Tartárico  
**Acidez Volátil** . 0,48 g/dm<sup>3</sup> Ác. Acético  
**pH** . 3.20  
**SO<sub>2</sub> Livre de Enchimento** . 19 mg/dm<sup>3</sup>  
**Açúcar Residual** . 2,0 g/dm<sup>3</sup>  
**Produção** . 10 200 garrafas

### Sugestões à refeição:

Peixe assado  
Carnes Brancas



### Sugestões vegetarianas:

Massas com queijos

