



Niepoort 'Redoma Branco Reserva 2010

O Redoma Reserva foi o primeiro vinho branco produzido pela Niepoort. Desde da primeira colheita que o principal objectivo, tem sido expressar o carácter das vinhas velhas do Douro plantadas em solos de micaxisto a grande altitude, as baixas produções destas vinhas com mais de 80 anos e o carácter mineral dos solos. O resultado é um Vinho com grande potencial de envelhecimento, tendo como elemento chave a imensa frescura.

Vinificação

2010 foi um ano extraordinariamente húmido, durante o Inverno e início da Primavera, com chuvas muito fortes. Como consequência disso, a vindima foi abundante, mas o ano vitícola muito pressionado pelas doenças da vinha. O período de maturação foi quente e seco, no entanto, as chuvas ligeiras do início de Setembro ajudaram, especialmente as vinhas mais velhas plantadas em altitude, a terminarem a sua maturação de uma forma mais equilibrada. A vindima foi feita no início de Setembro.

Após a escolha, 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

Apesar de 2010 não ter sido uma vindima fácil, todos os vinhos brancos mostram grande carácter, com aromas minerais muito presentes. O Redoma Reserva apresenta aromas cítricos e de flores brancas com notas frescas e minerais, e com grande complexidade. Na boca é elegante, com concentração e acidez muito firme. Mostra notas de frutos de caroço e minerais que combinam com notas fumadas muito bem integradas. Termina com grande persistência. Grande potencial de envelhecimento.

Informações técnicas

Producto . Redoma Branco 2010

Produtor . Niepoort (Vinhos) S.A.

Região . Douro

Ano . 2010

Tipo de solo . Xisto

Vinhas . Várias Vinhas

Idade das Cepas . Mais de 80 anos

Castas . Rabigato, Codega, Donzelinho, e Arinto

Desidade por HA . 6500

Condução das Vinhas . Guyot e Royat

Altura do Mar . 600 m

Período de Vindima . Setembro

Forma de Vindima . Manual

Maloláctica . Nenhuma

Fermentação . Barricas de Carvalho Francês

Engarrafado . Junho 2011

Estágio . 9 meses em barricas (228 L)

Extracto Seco . 17,7 g/dm³

Álcool . 13,50% vol

Acidez Total . 4,86 g/dm³ Ác. Tartárico

Acidez Volátil . 0,46 g/dm³ Ác. Acético

Açúcar Residual . 2,1 g/dm³

pH . 3,29

SO₂ Livre de Enchimento . 24 mg/dm³

Produção . 13 050 garrafas

Sugestões à refeição:

Peixe assado
Carnes Brancas



Sugestões vegetarianas:

Massas com queijos

