



# Niepoort 'Redoma Rosé 2007

Cada vez mais, os vinhos Rosés suscitam grandes paixões.

Esta é uma das razões porque Dirk Niepoort persiste em fazer o seu Redoma, um rosé do Douro com um carácter muito próprio.

As uvas são unicamente provenientes das vinhas velhas não só da Quinta de Nápoles, onde encontramos uma elevada percentagem de tinta amarela, mas também de zonas próximas do Pinhão.

## Vinificação

O ano de 2007 foi relativamente húmido. O processo de maturação iniciou-se de forma equilibrada com bastante água no solo, um Agosto mais fresco do que nos últimos anos contribuiu para uma boa maturação, equilibrada sem excessos, dando origem a vinhos equilibrados sem teores alcoólicos excessivos

A fermentação efectuou-se em barricas novas de carvalho francês, sem estágio. O vinho não efectuou a fermentação Malolática com a intenção de manter a sua frescura natural.

## Notas de Prova

Muito intenso e elegante no nariz, mostra-se reservado à primeira prova mas abre no copo com notas de terra, fruta vermelha e especiarias com tosta muito bem integrada.

Grande frescura e comprimento, com boa estrutura, mostrando bem a complexidade de vinhedos mais velhos. Sem dúvida um rosé com muitos atributos.

## Informação Técnica

**Produto** . Redoma Rosé 2007

**Produtor** . Niepoort (Vinhos) S.A.

**Região** . Douro

**Ano** . 2007

**Tipo de Solo** . Xisto

**Vinhas** . Quinta de Nápoles e outras pequenas vinhas velhas

**Idade das Cepas** . entre 30 e 60 anos

**Castas** . 30% Tinta Amarela, 20% Touriga Franca e 50% outras

**Densidade por HA** . 6000

**Condução das Vinhas** . Guyot e Royat

**Altura do Mar** . 200-400 m

**Período de Vindima** . Setembro

**Forma de Vindima** . Manual

**Malolática** . Nenhuma

**Fermentação** . Carvalho Francês

**Engarrafado** . Março de 2008

**Estágio** . 6 meses em Inox

**Extracto Seco** . 22 g/dm<sup>3</sup>

**Açúcar Residual** . 2,6 g/dm<sup>3</sup>

**Álcool** . 12,2 % vol

**PH** . 3,52

**Acidez Total** . 4,94 g/dm<sup>3</sup> Ácido

Tartárico

**Acidez Volátil** . 0,26 g/dm<sup>3</sup> Ácido

Acético

**SO<sub>2</sub> Livre de Enchimento** . 30 mg/dm<sup>3</sup>

**Produção** . 11.760 garrafas



### Sugestões:

Ostras  
Peixe no forno  
Aves e Carnes brancas



### Sugestões vegetarianas:

Pratos com tubérculos  
(nabo, batata doce, beterraba)  
Salada César  
Pratos com queijo

Niepoort | Vinhos S.A.

Rua Cândido dos Reis, 670

4400-071 Vila Nova de Gaia . Portugal

T + 351 222 001 028 . F + 351 223 320 209

info@niepoort-vinhos.com

www.niepoort-vinhos.com