



Niepoort 'Redoma Rosé 2008

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 2008 foi relativamente húmido, à semelhança do que tinha ocorrido em 2007. O processo de maturação iniciou-se de forma equilibrada com bastante água no solo, as noites frescas do final do mês de Agosto e Setembro bem como a baixa produção verificada na região permitiu obter mostos equilibrados com fruta muito elegante e grande frescura.

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 vivo e elegante no nariz fruta vermelha e especiarias com tosta muito bem integrada. Grande frescura e comprimento, com volume e boa estrutura, mostrando bem a complexidade de vinhedos mais velhos. Sem dúvida um rosé com muitos atributos.

Informação Técnica

Produto . Redoma Rosé 2008

Produtor . Niepoort (Vinhos) S.A.

Região . Douro

Ano . 2008

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 . Maio de 2009

Estágio . 6 meses em Inox

Extracto Seco . 22,7 g/dm³

Açúcar Residual . 3,4 g/dm³

Álcool . 13,5 % vol

PH . 3,42

Acidez Total . 5,2 g/dm³ Ácido Tartárico

Acidez Volátil . 0,34 g/dm³ Ácido Acético

SO₂ Livre de Enchimento . 22 mg/dm³

Produção . 10.584 garrafas

Sugestões:

Ostras
Peixe no forno
Aves e Carnes brancas



Sugestões vegetarianas:

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

