



# Niepoort 'Redoma Rosé 2009

Cada vez mais, os vinhos Rosés suscitam grandes paixões. O Redoma Rosé é diferente dos demais, fermentado em madeira e proveniente de vinhas mais velhas, é um rosé para a mesa mais do que para uma tarde de verão, com a frescura de um branco e a complexidade e estrutura de um tinto, mostra mais uma vez uma diferente perspectiva de um vinho Rosé.

## Vinificação

O ano de 2009, foi relativamente fresco até ao mês de Agosto, a partir do dia 12 a temperatura subiu drasticamente. Com a humidade existente no solo, o processo de maturação evoluiu muito rapidamente, a conjugação destes factores com uma vindima de muito baixa produção antecipou a data de colheita para início de Setembro. Alguns dos mostos obtidos, embora apresentassem teores de açúcares relativamente elevados, mostraram sempre uma boa acidez e frescura. O facto de as uvas serem provenientes de vinhas mais altas e predominantemente expostas a norte e a nascente também contribuiu para a obtenção de mostos frescos e com boa acidez. Como sempre, a fermentação decorreu em barricas novas de carvalho francês e o estágio em cubas inox sem fermentação maloláctica.

## Notas de Prova

Muito vivo e intenso no nariz com fruta vermelha, notas de especiarias e aromas a terra com tosta muito bem integrada. Grande frescura e comprimento, com volume e boa estrutura, mostrando bem a complexidade de vinhedos mais velhos.

## Informação Técnica

**Produto** . Redoma Rosé 2009  
**Produtor** . Niepoort (Vinhos) S.A.  
**Região** . Douro  
**Ano** . 2009  
**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  
**Maloláctica** . Nenhuma  
**Fermentação** . Carvalho Francês  
**Engarrafado** . Abril de 2010  
**Estágio** . 6 meses em Inox  
**Extracto Seco** . 22,7 g/dm<sup>3</sup>

**Açúcar Residual** . 1,6 g/dm<sup>3</sup>  
**Álcool** . 14 % vol  
**PH** . 3,64  
**Acidez Total** . 4,89 g/dm<sup>3</sup> Ácido Tartárico  
**Acidez Volátil** . 0,31 g/dm<sup>3</sup> Ácido Acético  
**SO<sub>2</sub> Livre de Enchimento** . 26 mg/dm<sup>3</sup>  
**Produção** . 18.900 garrafas

### Sugestões:

Ostras  
Peixe no forno  
Aves e Carnes brancas

### Sugestões vegetarianas:

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

