



Niepoort Redoma Tinto 2004

O Redoma é como o Douro, impressionante na sua natureza, com grande carácter e personalidade. Um vinho de grande estrutura com taninos presentes mas finos com aromas especiados e balsâmicos que nos fazem lembrar a vegetação natural do Douro. Produzido a partir de diversas vinhas na região do Cima Côrço com mais de 60 anos maioritariamente viradas a norte, onde as diferentes castas estão plantadas na mesma vinha tal como era comum na região e onde predominam a Touriga Franca e Tinta Roriz, mas onde podemos também encontrar outras castas menos conhecidas como a Tinta Francisca e o Sousão ou Tinta Amarela. O Redoma 2004 é um vinho que impressiona pelo seu carácter e personalidade, com todos os atributos para ser um grande embaixador do Douro.

Notas de Prova

Côr rubi muito carregada com notas de frutos pretos e vermelhos, especiado com notas de estêva, terroso envolvido no seu conjunto por fumado discreto elegante que não se sobrepõe ao conjunto. Na boca é vibrante com uma estrutura muito bem definida pleno de fruta e mineralidade, os taninos estão presentes mas de forma suave e envolvente, muito longo e persistente. Grande potencial de envelhecimento.

Vinificação

O ano de 2004 foi bastante quente e seco, no entanto as chuvas ocorridas em agosto, permitiram uma maturação equilibrada. Como resultado temos vinhos bem balanceados com uma boa maturação fenólica sem teores alcoólicos excessivos.

A vindima decorreu durante a 2ª e 3ª semana de setembro para pequenas caixas de 20 kg, após uma selecção na vinha foi efectuada uma segunda selecção na mesa de escolha retirando todas as uvas que não estivessem em perfeito estado sanitário e no ponto ideal de maturação. Após desengace total 50 % fermentação decorreu em lagares tradicionais com ligeira pisa a pé com macerações de 8 a 10 dias enquanto os restantes 50 % fermentaram em inox com macerações superiores a 15 dias.

O vinho estagiou durante 18 meses em barricas de carvalho francês onde ocorreu a fermentação malolática.

Informação Técnica

Product . Redoma Tinto 2004
Produtor . Niepoort (Vinhos) S.A.
Região . Douro
Ano . 2004
Tipo de Solo . Xisto
Vinhas . Nápoles e Veie Pinhão
Idade das Cepas . 60- 120 anos
Castas . Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinta Amarela e Tinto Cão

Desidade por HA . 6000
Condução das Vinhas . Guyot and royat
Altura do Mar . 100 | 400 m
Período de Vindima . Setembro
Forma de Vindima . Manual
Malolática . Cask
Fermentação . Cubas e inox
Engarrafado . Julho de 2006

Estágio . 18 meses em barricas (228l)
Extracto Seco . 33.7 G/dm³
Alcool . 14.07 % vol
Acidez Total . 5.65 g/dm³ Ác. Tartaric
Acidez Volátil . 0.62 g/dm³ Ac. Ascetic
Ph . 3.59
SO₂ Livre de Enchimento . 31.0 mg/dm³
Produção . 18 300 garrafas

Niepoort | Vinhos S.A.
Rua Infante D.Henrique 16 -2ºF
4051-801 Porto . Portugal

T + 351 222 001 028 . F + 351 223 320 209
info@niepoort-vinhos.com
www.niepoort-vinhos.com