



Niepoort 'Redoma Tinto 2007

O Redoma é como o Douro, com grande carácter e personalidade. Um vinho de grande estrutura com taninos presentes, mas finos e persistentes. O Redoma é produzido a partir de diversas vinhas na região do Cima Corgo 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 Tinta Amarela, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Tinto Cão. O Redoma 2007 é um vinho que impressiona pelo seu carácter e personalidade, e mostra um ano de excelência no Douro.

Vinificação

2007 foi um ano com as condições excelentes para a obtenção de grandes vinhos. As precipitações ocorridas em fim de Primavera e início de Verão permitiram manter bons teores de humidade no solo durante todo o processo de maturação. As baixas produções verificadas deram origem a vinhos com concentração mas frescos e elegantes com boa acidez.

A vindima ocorreu em Setembro, após criteriosa escolha tanto na vinha como na adega as uvas foram totalmente desengaçadas e fermentadas em pequenas cubas inox com macerações alargadas e em lagares de pedra com pisa a pé. O vinho estagiou durante 22 meses 60% em barricas de carvalho francês e 40% em tonéis de 2000 litros, onde se realizou a fermentação maloláctica.

Notas de Prova

Cor carregada com aromas de fruta preta macerada, ameixa preta, notas de especiarias com predominância da pimenta preta balsâmico e terroso, aroma mineral a pedra molhada. Pleno de carácter do Douro. Na boca é vivo e elegante com estrutura muito bem definida, presente longo e complexo, conjugando concentração e frescura com grande harmonia termina muito persistente. Grande potencial de envelhecimento.

Informações técnicas

Produto . Redoma Tinto 2007
Produtor . Niepoort (Vinhos) S.A.
Região . Douro
Ano . 2007
Tipo de solo . Xisto
Vinhas . Diversas vinhas velhas
Idade das Cepas . 60-120 anos
Castas . Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinto Cão e outras

Densidade por HA . 6000
Condução das Vinhas . Guyot e Royat
Altura do Mar . 100-400 m
Período de Vindima . Setembro
Forma de Vindima . Manual
Maloláctica . Barricas/Tonéis 2000 L
Fermentação . Cubas de inox e lagares de pedra (automática e lagares)
Engarrafado . Julho 2009
Estágio . 22 meses em barricas (228 L)

Extracto Seco . 27,4 g/dm³
Álcool . 13,34% vol.
Acidez Total . 5,13 g/dm³
Acidez Volátil . 0,64 g/dm³
pH . 3,6
SO₂ Livre de Enchimento . 22 mg/dm³
Produção . 30.940 garrafas



Sugestões:

Pratos condimentados,
Bife de pimenta,
carne vermelha, caça



Sugestões vegetarianas:

Pratos condimentados
por exemplo
com cogumelos

