



Niepoort 'Redoma Tinto 2009

O Redoma expressa o que nós consideramos ser o carácter do Douro: os taninos pronunciados representam o seu lado mais selvagem e indomável, com as vinhas de encostas pronunciadas; o carácter forte, resulta da viticultura dura da região, as notas minerais expressam os solos de xisto e os aromas ricos e intensos, os dias quentes de Verão. Redoma foi o primeiro vinho DOC Douro produzido pela Niepoort em 1991, 20 anos depois muitas coisas mudaram no Douro, mas o Redoma mantém o seu carácter.

Produzido a partir de diversas vinhas viradas a norte com mais de 60 anos, localizadas na região do Cima Corgo, a mistura de castas inclui Tinta Amarela, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão e muitas outras.

Vinificação

2009 foi um ano muito fresco, até ao início de Agosto. Uma boa quantidade de água no solo e um Verão bastante mais fresco do que é habitual no Douro, deixava antever um período de maturação prolongado e uma vindima facilitada, no entanto, as altas temperaturas que se fizeram sentir a partir do dia 12 de Agosto aceleraram o processo de maturação. A vindima começou mais cedo, no início do mês de Setembro.

Depois de uma selecção cuidadosa quer na vinha quer na Adega, a fermentação decorreu em pequenas cubas de inox, com macerações prolongadas, e nos tradicionais lagares de pedra, onde as uvas foram savemente pisadas. Em alguns vinhos, parte dos engaços foram utilizados, para dar frescura. 60% do vinho estagiou em barricas de carvalho francês e 40% em tonéis de 2000 L, onde decorreu a fermentação maloláctica.

Notas de Prova

Carregado na cor, apresenta aromas de frutos pretos e vermelhos com notas de ameixa e cereja. Balsâmico, com notas herbáceas que lembram os arbustos da flora mediterrânica, mostra um forte carácter mineral com aromas, de pedra molhada e terra, muito rico e complexo. Na boca é firme com taninos presentes suportados por uma boa acidez que complementa uma grande estrutura. Concentrado, mantém a frescura e a elegância. Termina muito longo, sem arestas. Grande potencial de envelhecimento.

Informações técnicas

Producto . Redoma Tinto 2009

Produtor . Niepoort (Vinhos) S.A.

Região . Douro

Ano . 2009

Tipo de solo . Xisto

Vinhas . Diversas vinhas velhas

Idade das Cepas . 60 a 120 anos

Castas . Tinta Amarela, Touriga

Franca, Tinta Roriz e outras

Desidade por HA . 6000

Altura do Mar . 100-400 m

Condução das Vinhas . Guyot e Royat

Período de Vindima . Setembro 2009

Forma de Vindima . Manual

Maloláctica . Barricas

Fermentação . Pequenas cubas de inox e lagares de granito

Estágio . 21 meses em carvalho Francês, 228 L e 2000 L

Engarrafado . Agosto 2011

Extracto Seco . 28,9 g/dm³

Álcool . 14,0% vol.

Acidez Total . 5,27 g/dm³

Acidez Volátil . 0,75 g/dm³

pH . 3,62

SO₂ Livre de Enchimento . 19 mg/dm³

Produção . 18 500 garrafas

Sugestões:

Caça, pratos condimentados, bife de pimenta, carne vermelha



Sugestões vegetarianas:

Pratos condimentados por exemplo com cogumelos

