



Niepoort 'Tiara Branco 2006

O Tiara é um vinho pouco comum para a região do Douro, a sua frescura, intensidade e longevidade resulta de vinhas muito velhas plantadas acima dos 600 m de altitude com as castas típicas da região.

Nota de Prova

Cítrico com notas de maçã verde e fruto de caroço, intenso e elegante termina com notas minerais. Na prova vinho mostra-se vivo, cheio e com uma boa estrutura, aroma intenso e complexo com notas de frutos tropicais volumoso mas de grande leveza. Frescura e elegância suportadas por uma boa acidez. Final muito longo e persistente.

Vinificação

2006 foi um ano bastante menos seco que os anteriores, durante o Inverno a chuva foi abundante e toda a Primavera decorreu com teores relativamente elevados de humidade. O processo de maturação começou lento e equilibrado e as chuvas ocorridas a meados de Agosto auspiciavam uma boa vindima, no entanto as altas temperaturas que se fizeram sentir durante a última semana de Agosto e as 2 primeiras de Setembro, forçaram uma antecipação da vindima para os primeiros dias de Setembro. Após desengace total as uvas foram suavemente prensadas o mosto obtido foi decantado a baixas temperaturas, a vinificação sem inoculação decorreu em inox na presença de borras finas e prolongou-se por um período de 4 meses.

Informação Técnica

Producto . Tiara Branco 2006
Produtor . Niepoort (Vinhos) S.A.
Região . Douro
Ano . 2006
Tipo de Solo . Xisto
Vinhas . Vinhas de lavradores
Idade das Cepas . 40, 60 e > 80 anos
Castas . Codega, Rabigato, Donzelinho, Viosinho, Arinto e outras

Niepoort | Vinhos S.A.
Rua Cândido dos Reis, 670
4400-071 Vila Nova de Gaia . Portugal

Desidade por HA . 6500
Condução das Vinhas . Guyot and Royat
Altura do Mar . 600-800 m
Período de Vindima . Setembro
Forma de Vindima . Manual
Malolátca . Maio 2007
Fermentação . Cuba aço Inox
Engarrafado . Maio 2007
Estágio . 6 Meses em Cuba em aço inox

T + 351 223 389 114 . F + 351 223 320 209
info@niepoort-vinhos.com
www.niepoort-vinhos.com

Extracto Seco . 19,1 g/dm³
Alcool . 14,1 % vol
Acidez Total . 4,77 g/dm³ Ácido Tartárico
Acidez Volátil . 0,40 g/dm³ Ácido Acético
Ph . 3,30
SO₂ Livre de Enchimento . 30 mg/dm³
Produção . 6700 Garrafas