



Niepoort 'Tiara 2008

O Tiara é um vinho pouco comum para a região do Douro, proveniente de vinhas muito velhas e plantadas a mais de 600 metros de altitude é um vinho branco com boa acidez, intensidade e um bom potencial de envelhecimento.

Vinificação

2008 foi um ano fresco, ideal para os vinhos do Douro. Tal como em 2007, as chuvas que ocorreram durante a primavera foram de extrema importância, uma vez que ajudaram a manter o nível de humidade no solo, o que permitiu um processo de maturação lento e equilibrado. As noites frias registadas durante o período de maturação foram muito importantes para manter os aromas frescos até à vindima. Tal como em 2007, a baixa produção proporcionou elevadas concentrações dos mostos obtidos. A vindima ocorreu durante o mês de Setembro, depois de totalmente desengaçadas as uvas foram prensadas e o mosto decantado durante cerca de 18 horas. A fermentação alcoólica ocorreu em cubas de inox em contacto com as borras finas durante mais de quatro meses. A fermentação maloláctica não se realizou. O vinho foi engarrafado na primeira semana de Junho.

Notas de prova

Elevada complexidade e mineralidade, aromas intensos a frutos cítricos, maçãs verdes e notas de fruta de caroço. Regista-se ainda no vinho um carácter reductivo com boa acidez e complexidade. No paladar é vibrante e intenso a frutos frescos, notas de alperce, excepcionalmente fresco e volumoso ao mesmo tempo, com intensas notas minerais e muito persistente.

Informações técnicas

Produto . Tiara Branco 2008
Produtor . Niepoort (Vinhos) S.A.
Região . Douro
Ano . 2008
Tipo de solo . Xisto
Vinhas . Diferentes vinhas
Idade das vinhas . Variadas desde 40, 60 até 100 anos
Varietades . Codega, Rabigato, Donzelinho, Viosinho,ercial e outras

variedades
Densidade por HA . 6500
Método de condução . Guyot e Royat
Altura das vinhas . 600-800 m
Período de vindima . Setembro
Método de vindima . Manual
Maloláctica . Não realizada
Fermentação . Cubas em inox
Engarrafamento . Junho 2009
Estágio . 8 Meses em cubas de inox

Extracto seco . 20,6 g/dm³
Álcool . 12,42% vol
Acidez total . 5,67 g/L Ácido tartárico
Acidez volátil . 0,47 g/L Ácido acético
pH . 3,22
Açúcar Residual . 4,0 mg/dm³
SO₂ livre no enchimento . 22 mg/dm³
Produção . 10200 garrafas



Food suggestions:
Different types of
grilled fish dishes



Vegetarian suggestions:
Grilled vegetables
or Salads

