



Niepoort 'Tiara 2009

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

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 deixavam 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 sem o aparecimento de uvas passas. A vindima começou mais cedo, no início do mês de Setembro.

Após selecção manual dos cachos na adega, foi feito desengaço total; as uvas foram prensadas durante a noite e o mosto decantado durante cerca de 24 horas. A fermentação ocorreu em pequenas cubas de inox na presença das borras finas durante mais de quatro meses. A fermentação maloláctica foi bloqueada no fim da fermentação alcoólica. O vinho foi engarrafado na segunda semana de Maio.

Notas de prova

Complexo e mineral, apresenta intensos aromas de citrinos e maçãs verdes. Com notas de pedra molhada e, apesar de uma vindima quente, mostra apenas frescura no aroma. Na boca é intenso, com aromas de fruta fresca e uma incrível leveza. Mais seco que em versões anteriores, o Tiara 2009 é marcado pela sua mineralidade.

Informações técnicas

Produto . Tiara Branco 2009
Produtor . Niepoort (Vinhos) S.A.
Região . Douro
Ano . 2009
Tipo de solo . Xisto
Vinhas . Diferentes vinhas
Idade das vinhas . Variadas, desde 40, 60 até 100 anos
Castas . Codega, Rabigato, Donzelinho, Viosinho, Cercial, entre 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 de inox
Engarrafamento . Maio 2010
Estágio . 8 Meses em cubas de inox

Extracto seco . 17,2 g/dm³
Álcool . 12,90% vol
Acidez total . 4,75 g/L Ácido tartárico
Acidez volátil . 0,35 g/L Ácido acético
pH . 3,33
Açúcar Residual . 1,8 mg/dm³
SO₂ livre no enchimento . 12 mg/dm³
Produção . 19.219 garrafas



Sugestões:
Different types of
grilled fish dishes



Sugestões vegetarianas:
Grilled vegetables
or Salads

