

## NIEPOORT VERTENTE TINTO 2003

ESTE É O QUARTO ANO DE PRODUÇÃO DO VERTENTE, O IRMÃO MAIS NOVO DOS TINTOS DA NIEPOORT, CRIADO COM O OBJECTIVO DE SER MAIS ACESSÍVEL AO CONSUMIDOR COM A QUALIDADE E A PERSONALIDADE DA CASA NIEPOORT. PARA A SUA PRODUÇÃO FORAM SELECIONADAS DIVERSAS PARCELAS DA QUINTA DE NÁPOLES, BEM COMO PEQUENAS PARCELAS DE VINHAS VELHAS NO VALE DO PINHÃO.

### NOTA DE PROVA



O VERTENTE 2003 É UM VINHO FRUTADO E FRESCO, COM NOTAS DE FRUTOS PRETOS E CHOCOLATE PERFEITAMENTE INTEGRADOS COM NOTAS DE MOKA E CAFÉ RESULTANTES DO ENVELHECIMENTO EM BARRICA. OS TANINOS SÃO MACIOS MAS PRESENTES CONTRIBUINDO PARA UMA BOA ESTRUTURA QUE SE PROLONGA NUM FINAL FRESCO E LONGO A ANTECIPAR UMA EVOLUÇÃO POSITIVA EM GARRAFA. É SEM DÚVIDA UM VERTENTE COM GRANDE PERSONALIDADE .

### VINIFICAÇÃO

A VINDIMA DECORREU NA SEGUNDA SEMANA DE SETEMBRO PARA CAIXAS DE 25 KG. NA ADEGA AS UVAS FORAM CRITERIOSAMENTE SELECIONADAS EM TAPETE DE ESCOLHA E VINIFICADAS EM CUBAS DE INOX ABERTAS COM SISTEMA DE PISA HIDRÁULICO. O ESTÁGIO OCORREU EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS NOVAS E USADAS, POR PERÍODO DE 12 MESES.

APESAR DE ANO QUENTE E SECO, O VERTENTE MOSTRA-SE FRESCO E ELEGANTE COM UM BOM POTENCIAL DE EVOLUÇÃO EM GARRAFA, NÃO É APENAS UM VINHO ACESSÍVEL, É DENSO E COMPLEXO, COM CONCENTRAÇÃO E PROFUNDIDADE, O QUE O TORNA APETECÍVEL E UMA BOA COMPANHIA À MESA.

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUCTO:	Vertente Tinto	PRODUTOR:	Niepoort (Vinhos) S.A.
REGIÃO:	Douro	ANO:	2003
TIPO DE SOLO:	Xisto	VINHAS:	Nápoles, Vale do Pinhão
IDADE DAS CEPAS:	15 – 70 anos	CASTAS:	Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Amarela, Touriga Nacional and others
DESIDADE POR HA:	4500	CONDUÇÃO DAS VINHAS:	Guyot and Royat
ALTURA DO MAR:	300 m	PERÍODO DE VINDIMA:	Setembro
FORMA DE VINDIMA:	Manual	MALOLÁTICA:	Barricas
FERMENTAÇÃO:	Lagares aço Inox	ENGARRAFADO:	Julho 2005
ESTÁGIO:	12 meses em barricas (228l)	EXTRACTO SECO:	36.5 g/dm <sup>3</sup>
ALCOOL:	13.5 % vol	ACIDEZ TOTAL:	5.75 g/dm <sup>3</sup> Ácido Tartárico
ACIDEZ VOLÁTIL:	0.61 g/dm <sup>3</sup> Ácido Acético	PH:	3.67
SO <sub>2</sub> LIVRE DE ENCHIMENTO:	43 mg/dm <sup>3</sup>	PRODUÇÃO:	17000 garrafas

### APRESENTAÇÃO & EMBALAGEM

GARRAFA		CAIXA		PALLETE	
EAN	5602840060951	EAN	n/a	DIM.	
VOLUME GARRAFA:	750 ml	GARRAFAS P/ CAIXA	6	Nº LAYER	10
PESO GARRAFA:	1,4 kg	PESO CAIXA	8,5	NO LAYERS	8
		DIM. (L x W + H)	25,5 x 29 x 17,5	TOTAL	80