



Niepoort 'Vertente 2007

O Vertente é um vinho apelativo, no caminho da elegância e complexidade casando a fruta e concentração dos vinhos do Douro com a frescura e elegância dos vinhos Niepoort.

As uvas são provenientes da Quinta de Nápoles, vinha com cerca de 20 anos no vale do Tedo e de vinhas velhas próximas do Pinhão. Vertente 2006 é um vinho apelativo, denso e complexo.

Vinificação

O ano de 2007 foi excelente para o Douro, as chuvas ocorridas na primavera e início de Verão permitiram manter bons níveis de água no solo até ao momento da vindima, por outro lado alguma pressão de mildio nas vinhas contribui também para baixar um pouco mais as quantidades de uvas produzidas por cepa.

A vindima realizou-se com tempo seco e ameno durante todo o mês de Setembro, as uvas foram colhidas no estado óptimo de maturação com teores de acidez e elevada e teores de açúcar muito equilibrados, após escolha o desengace foi total. O vinho fermentou em cubas e lagares de inox, com macerações que variaram entre os 8 e os 25 dias. O vinho estagiou durante 18 meses em barricas de carvalho francês, nas quais decorreu a fermentação maloláctica.

Notas de Prova

Cor rubi carregada, notas de frutos vermelhos, especiado, aromas de pimenta preta e verde, muito mineral. Na boca é equilibrado grande frescura, mostra-se muito apelativo, com fruta muito fina e elegante, taninos suaves presentes, com final muito persistente e intenso. Um vinho com carácter, que mostra bem o ano de 2007, que se bebe com muito prazer já ou durante os próximos anos.

Informação Técnica

Produto . Niepoort Vertente 2007
Produtor . Niepoort (Vinhos) S.A.
Região . Douro
Ano . 2007
Tipo de Solo . Xisto
Vinhas . Qta. Nápoles e Vale do Pinhão
Idade das Cepas . 17-70 anos
Castas . Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Amarela, Touriga e outras

Densidade por HA . 4500 a 6500
Condução das vinhas . Guyot and Royat
Altura do mar . 200 a 450 m
Vindima . Setembro
Método de Vindima . Manual
Maloláctica . Barricas
Fermentação . Lagares e cubas inox
Engarrafado . Abril 2007
Estágio . 18 meses em barricas (228 L)

Extracto seco . 27,4 g/dm³
Álcool . 13,28 % vol
Acidez Total . 5,28 g/L Ácido Tartárico
Acidez Volátil . 0,65 g/L Ácido Ascético
pH . 3,64
Açúcar residual . 1,9 g/dm³
SO₂ Livre de Enchimento . 26 mg/dm³
Produção . 37 986 garrafas



Sugestões à refeição:

Rosbife
Arroz de pato
Receitas de Bacalhau
Magré de canard



Sugestões de queijos:

Camembert
Sainte Albré
Brie

