



Niepoort 'Vertente 2008

O Vertente é um vinho muito apelativo, tem fruta e concentração, duas das características mais marcantes nos vinhos do Douro, e elegância, característica sempre presente nos vinhos Niepoort. As uvas são provenientes da Quinta de Nápoles, de vinhas com cerca de 20 anos do Vale do Tedo e de vinhas velhas próximas do Pinhão. É um vinho denso, complexo e fresco, perfeito para ser bebido já, mas com grande potencial para envelhecer e melhorar em garrafa.

Vinificação

2008 foi um ano pouco comum no Douro, no que respeita a humidade e temperaturas baixas. Em consequência, o processo de maturação foi lento e muito equilibrado. Durante a vindima o tempo manteve-se bom, com condições ideais para fazer vinhos fantásticos. As uvas foram colhidas em Setembro, princípios de Outubro, o vinho fermentou em cubas e lagares de inox, com macerações que variaram entre os 8 e os 25 dias e estagiou durante 18 meses em barricas de carvalho Francês onde decorreu a fermentação maloláctica.

Notas de Prova

Cor rubi carregada com aromas de frutos vermelhos e notas de especiarias, pimenta verde e preta, muito mineral. Na boca é apelativo, com fruta elegante e grande frescura. Os taninos são suaves, mas presentes com grande intensidade e persistência. Um vinho com carácter, para beber agora ou durante os próximos anos.

Informação Técnica

Produto . Niepoort Vertente 2008
Produtor . Niepoort (Vinhos) S.A.
Região . Douro
Ano . 2008
Tipo de Solo . Xisto
Vinhas . Qta. Nápoles e Vale do Pinhão
Idade das Cepas . 20-70 anos
Castas . Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Amarela, Touriga Nacional e outras

Densidade por HA . 4500 a 6500
Condução das vinhas . Guyot e Royat
Altura do mar . 200 a 450 m
Vindima . Setembro/Outubro
Método de Vindima . Manual
Maloláctica . Barricas
Fermentação . Lagares e cubas inox
Estágio . 18 meses em barricas de carvalho Francês (228 L)
Engarrafado . Maio 2010

Extracto seco . 26,8% vol
Álcool . 13,71% vol
Acidez Total . 5,11 g/L Ácido Tartárico
Acidez Volátil . 0,66 g/L Ácido Ascético
pH . 3,63
Açúcar residual . 2,0 g/dm³
SO₂ Livre de Enchimento . 21 mg/dm³
Produção . 78.000 garrafas

Sugestões à refeição:

Rosbife
Arroz de pato
Receitas de Bacalhau
Magret de canard



Sugestões de queijos:

Camembert
Sainte Albré
Brie

