



Niepoort Bioma Tinto 2012

Em 2012, nasce a segunda edição do Bioma tinto. É um vinho produzido apenas com uvas das nossas vinhas da Quinta de Nápoles, onde praticamos viticultura biológica, com certificação SATIVA. Utilizaram-se as vinhas mais jovens, com cerca de 25 anos, e a intenção foi de intervir menos do que é habitual em todo o processo de vinificação. O estágio foi feito em tonéis de madeira velha recuperada, de tonéis de Vinho do Porto, e o objectivo foi obter um vinho puro, sem influência da madeira, mas com taninos firmes e elegantes.

VINIFICAÇÃO

O ano de 2012 ficou registado pela falta de chuva na região do Douro. Como consequência disso, o ciclo vegetativo da vinha começou, em média, 15 dias mais tarde do que os anos anteriores. Por outro lado, o Inverno de 2012 ficou marcado pelas baixas temperaturas, o que permitiu um crescimento adequado e equilibrado da vegetação. O período de maturação foi menos quente do que o habitual e as temperaturas frescas permitiram que as uvas apresentassem uma boa acidez total, factor essencial para um palato fresco e equilibrado. A fermentação decorreu em cubas inox troncocónicas com um total de 25 dias de maceração, tendo-se utilizado 20% de engaço. O vinho envelheceu durante 12 meses num tonel de 5000 litros. O Bioma 2012 não foi colado nem filtrado. Engarrafou-se 6570 garrafas no dia 2 de Dezembro de 2013.

NOTAS DE PROVA

Com uma cor rubi carregada, quase impenetrável, o Bioma mostra um aroma extremamente vinoso e expressivo. Fruta silvestre fresca, com uma forte presença mineral e um lado vegetal fresco e com carácter. Na boca, a juventude e a pureza da fruta são evidentes, com um bom equilíbrio. Profundo, de grande concentração e com taninos presentes, é um vinho que dá prazer beber com a gastronomia tradicional. O facto de estagiar em tonel, garante pureza e precisão no seu carácter frutado. Final longo e muito persistente.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Niepoort (Vinhos) S.A. REGIÃO Douro TIPO DE SOLO Xisto

VINHAS Quinta de Nápoles IDADE DAS CEPAS 25 anos

CASTAS Tinta Amarela, Touriga Franca, Tinta Roriz, Sousão e Touriga Nacional

DENSIDADE POR HA 4000 CONDUÇÃO DAS VINHAS Royat ALTURA DO MAR 100-360

PERÍODO DE VINDIMA Setembro FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Parcialmente realizada

FERMENTAÇÃO Cubas de inox troncocónicas ENGARRAFADO Dezembro 2013

ESTÁGIO 12 meses em tonel de madeira usada de 5000l ÁLCOOL (%) 13 PRODUÇÃO 6.570 garrafas

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Gastronomia tradicional tal como: Feijoada à transmontana; Lampreia à Borda; Cabrito assado no Forno. Rojões à Moda do Minho. Sugestões vegetarianas: Prato à base de lentilhas ou beterraba.

