



Niepoort Charme 2012

O Charme é um vinho raro do Douro. A sua elegância e complexidade, os seus taninos envolventes, macios e maduros são uma forma única de expressar as vinhas muito antigas, as mais frescas e abrigadas de Vale de Mendiz, em pleno vale do rio Pinhão. Dirk Niepoort tem no Charme a sua derradeira interpretação e denunciada paixão pela região da Borgonha. Um vinho de assinatura, um vinho ímpar. O Charme é o único vinho tranquilo produzido na adega de Vale de Mendiz, nos históricos lagares redondos de granito.

VINIFICAÇÃO

O ano de 2012 ficou marcado 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 nos anos anteriores. Por outro lado, o Inverno de 2012 registou temperaturas muito baixas, o que permitiu um crescimento adequado e equilibrado da vegetação. O período de maturação foi menos quente que o habitual, originando um bom equilíbrio na acidez total dos mostos.

As uvas foram colhidas no princípio de Setembro e, depois de uma selecção rigorosa na mesa de escolha, os cachos foram encaminhados inteiros directamente para um lagar de granito.

O mais importante nesta vinificação é a duração da maceração pré-fermentativa e início de fermentação alcoólica, onde a extracção é muito rigorosa. O Charme fermenta inicialmente em lagar, seguindo depois para barrica, onde termina a fermentação. Sem batónnage e com uma única trasfega, este vinho estagia entre 15 a 19 meses em barrica de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

O Charme 2012, mais leve na cor que o seu antecessor, mostra um nariz vibrante e muito complexo. Notas de chá verde, algum vegetal proveniente do engajo, muita pedra e fruta vermelha fresca denunciam um aroma muito fino e delicado. Mostra elegância, precisão e ao mesmo tempo muito nervo. Na boca, fresco e ainda muito jovem, tem uma boa estrutura, de média concentração. É multidimensional mas sem ser pesado. Extremamente leve, marcadamente mineral com um lado tostado da barrica perfeitamente integrada. Apresenta taninos firmes mas sedosos, com um final de boca longo, fresco e extremamente sedutor.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Niepoort (Vinhos) S.A. REGIÃO Douro TIPO DE SOLO Xisto VINHAS Vale de Mendiz

IDADE DAS CEPAS 70 e mais de 100 anos CASTAS Tinta Roriz, Touriga Franca e outras

DENSIDADE POR HA 6000-6500 CONDUÇÃO DAS VINHAS Duplo Guyot e Royat

ALTURA DO MAR 300-350 PERÍODO DE VINDIMA Setembro FORMA DE VINDIMA Manual

MALOLÁCTICA Barricas FERMENTAÇÃO Lagares de granito e barricas ENGARRAFADO 28 Maio 2014

ESTÁGIO 19 meses EXTRACTO SECO 25.5 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 0.5 ÁLCOOL (%) 13.99

