



DoDa 2011

Rolf Niepoort foi o impulsionador e o seu filho Dirk o criador deste projecto que começou em 2000. Esta é a 10ª edição do Doda, colheita de 2011. Este vinho nasce do conceito de Rolf Niepoort, segundo o qual “o vinho Português ideal será aquele que consiga aliar a elegância, frescura e longevidade dos vinhos do Dão à estrutura e potência dos vinhos do Douro, que consiga conciliar a fruta dos solos de xisto do Douro com os aromas de caruma e mineralidade dos solos graníticos do Dão.”

O Doda 2011 (Dado até 2004) conjuga o melhor das duas regiões. Esta edição resulta da união de 60% de um lote de vinho do Douro, produzido na Quinta de Nápoles com origem em vinhas muito antigas, tendo uma delas mais de 120 anos, e de 40% de um lote do Dão produzido na Quinta da Pellada, proveniente de vinhas velhas, e com castas típicas da região: Tourigo, Jaen, Alfrocheiro e Tinta Roriz.

VINIFICAÇÃO

A grande parte do lote Dão foi vinificada em lagar, tendo depois estagiado em barricas de carvalho francês, onde efectuou a fermentação maloláctica.

Cerca de 50% do lote Douro foi vinificado em cuba e o restante em lagar de granito tradicional, onde foi pisado a pé com uma curta maceração pré-fermentativa.

Após fermentação de 15 dias, o vinho estagiou durante 21 meses em barricas de carvalho francês, onde realizou a fermentação maloláctica. Após a união dos lotes, este Doda foi engarrafado sem qualquer adição de cola.

NOTAS DE PROVA

O Doda apresenta uma bonita cor rubi carregada. Muito primaveril no aroma, com frescas notas florais e de frutos silvestres, num conjunto harmonioso mas muito vivo e expressivo. Na boca, vigoroso e com bom volume, mostra-se muito envolvente e profundo. Os taninos estão presentes mas bem integrados, estruturado e de perfil mineral. O final de boca é longo, carnudo e repleto de frutos silvestres. Um vinho que dá muito prazer enquanto novo, graças à sua robustez, embora se preveja um longo e saudável envelhecimento em cave.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Niepoort (Vinhos) SA, Álvaro de Castro e Dirk Niepoort REGIÃO Dão / Douro

TIPO DE SOLO Douro: xisto; Dão: base granítica com areia ou barro

VINHAS Diversas vinhas velhas no Douro e no Dão IDADE DAS CEPAS 30-80 anos

CASTAS Jaen, Tourigo, Alfrocheiro, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinto Cão

DENSIDADE POR HA 6000 CONDUÇÃO DAS VINHAS Guyot

ALTURA DO MAR 100-400: Douro; 500: Dão FERMENTAÇÃO Lagar, cuba e balseiro

ENGARRAFADO Junho 2013 ESTÁGIO 20 meses em barricas ÁLCOOL (%) 13,5

