



Niepoort Redoma Branco 2013

As uvas do Redoma Branco são provenientes de vinhas velhas da margem direita do rio Douro. Estas vinhas estão localizadas a uma altitude que varia entre os 400 e 600 metros. Trata-se de vinhas velhas, com uma multiplicidade de castas, nas quais predomina a Rabigato, Códega do Larinho, Viosinho, Donzelinho e Gouveio. Os seus solos são de micaxisto e, por essa razão, tendem a oferecer vinhos com muita mineralidade, delicados e com grande frescura.

VINIFICAÇÃO

A vindima de 2013 começou no dia 19 de Agosto, mais cedo do que o habitual, de forma a manter os níveis altos de acidez e evitar graus alcoólicos elevados. O ano foi mais produtivo, cerca de 25% relativamente ao ano anterior. A decisão de começar a vindima mais cedo acabou por se revelar acertada, uma vez que as principais vinhas tinham sido já vindimadas antes de começar a chover intensamente a 27 de Setembro.

Depois de um transporte refrigerado, as uvas foram seleccionadas à entrada da adega, seguindo-se uma prensagem delicada. O mosto foi decantado durante aproximadamente 24 horas.

A fermentação efectuou-se em barricas de carvalho francês, na presença de borras finas, mas sem bâtonnage. O Redoma Branco 2013 ficou em barrica durante 10 meses e foi engarrafado no dia 2 de Julho de 2014.

NOTAS DE PROVA

De cor citrina e cristalina, o Redoma apresenta um aroma fino e muito preciso. Tem um forte carácter mineral, que lhe confere frescura, juntamente com notas de fruto de caroço e raspa de laranja. A tosta da madeira é discreta e muito bem integrada.

De boa estrutura na boca, é volumoso e apresenta um lado salgado e mineral que vem sendo característico nas últimas colheitas. A acidez natural torna o vinho leve e muito elegante. Final muito longo, com boas notas cítricas. Prevê-se um grande potencial de envelhecimento.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

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

VINHAS Quinta de Nápoles e Pinhão IDADE DAS CEPAS 40 a 100 anos

CASTAS Rabigato, Códega, Donzelinho, Viosinho, Arinto e outras DENSIDADE POR HA 5000

CONDUÇÃO DAS VINHAS Guyot e Royat ALTURA DO MAR 400-600 PERÍODO DE VINDIMA Setembro

FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Não realizada FERMENTAÇÃO Barricas de carvalho francês

ENGARRAFADO 2 Julho 2014 ESTÁGIO 10 meses em barricas de carvalho francês EXTRACTO SECO 17.5

açúcar residual (G/DM³) 1 ÁLCOOL (%) 12.73 PH 3.33 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 4.7

