



Niepoort Redoma Reserva Branco 2013

O Redoma Reserva é feito com uvas de vinhas muito velhas, com mais de 80 anos, plantadas a 600 metros de altitude em solos de micaxisto. Desde a sua criação (1995), o principal objectivo na produção deste vinho tem sido expressar o carácter das vinhas velhas do Douro. No final do estágio, são escolhidas as melhores barricas, tendo em conta a sua mineralidade e complexidade; não necessariamente as que apresentam os aromas mais expressivos, mas as que consideramos terem um maior potencial de envelhecimento.

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.

As uvas foram colhidas no princípio de Setembro e, depois de uma selecção rigorosa na mesa de escolha, foram prensadas lentamente, para uma extracção controlada. Sem maceração pelicular, o mosto ficou em repouso durante 24 horas, seguido de uma fermentação alcoólica lenta em barricas de carvalho francês de 228 litros. O Redoma Reserva estagiou sem bâtonnage durante 10 meses.

NOTAS DE PROVA

A edição de 2013 do Redoma Reserva mostra uma leve cor citrina e cristalina. O perfil fresco e mineral revela o fantástico terroir onde as vinhas estão inseridas. Complexo e muito cativante, apresenta notas de fruta de caroço, bem como flores brancas e uma fragrância de flor de laranjeira. A barrica adiciona complexidade e profundidade ao aroma, mas sem pesar. Na boca é vibrante, com um bom volume e alguma untuosidade. A frescura, a sua acidez cítrica e a forte mineralidade tornam o vinho incrivelmente leve e elegante para a estrutura que apresenta. Final muito longo, citrino com ligeiras notas fumadas.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

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

VINHAS Várias vinhas IDADE DAS CEPAS Mais de 80 anos

CASTAS Rabigato, Códega, Donzelinho, Arinto e outras DENSIDADE POR HA 6500

CONDUÇÃO DAS VINHAS Guyot e Royat ALTURA DO MAR 600-750 PERÍODO DE VINDIMA Setembro

FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Não realizada

FERMENTAÇÃO Barricas de carvalho francês 228l ENGARRAFADO Julho 2014

ESTÁGIO 10 meses em barricas (228l) EXTRACTO SECO 17 ACÚCAR RESIDUAL (G/DM³)

ÁLCOOL (%) 13 PH 3,37 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 4,4 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0,5

