



Niepoort Redoma Tinto 2011

O Douro, selvagem, rendilhado com vinhas criadas pelo Homem, é um património único. O Redoma, criado em 1991, primeiro vinho tinto da Niepoort, tem como principal missão reflectir tanto a beleza como a dureza do Vale do Douro. É um vinho que, respeitando as especificidades de cada ano, apresenta sempre algumas arestas, mostrando-se ligeiramente rústico, devido à utilização de engajo na sua vinificação e a um estágio prolongado em balseiro.

VINIFICAÇÃO

O ano de 2011 caracterizou-se por uma floração muito precoce e todo o ciclo vegetativo foi antecipado com a vindima a iniciar-se muito mais cedo do que é habitual. No entanto, as vinhas plantadas a altitudes mais elevadas tiveram uma maturação mais lenta e os vinhos acabaram por apresentar graus alcoólicos moderados e bons teores de ácido tartárico e málico. As uvas do Redoma Tinto 2011 são provenientes de vinhas velhas próximas da Quinta de Nápoles. Depois de uma selecção criteriosa à entrada da adega, as uvas foram vinificadas com 30% de engajo, em lagar de granito e pisadas a pé. O Redoma 2011 envelheceu durante 27 meses. Nos primeiros 12 meses estagiou em barricas usadas de carvalho francês onde a fermentação maloláctica decorreu, nos restantes, em balseiros de madeira de grande capacidade. Foram engarradas 16.632 garrafas em Dezembro de 2013.

NOTAS DE PROVA

O Redoma apresenta-se com um aroma muito fresco e balsâmico. Profundo, concentrado, mostra um lado austero do Douro, com notas vegetais e algum engajo. Complexo, multidimensional: por um lado, o terroir, o xisto, o frio do Inverno sente-se na boca, por outro lado é apimentado e apresenta notas de especiarias a reflectir o calor dos meses quentes do Verão no Douro. É vibrante, com os taninos um pouco rústicos, integrados numa acidez refrescante. O final é longo, mineral e extremamente elegante. Um vinho com um grande potencial de guarda e com muito carácter.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

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

VINHAS Quinta de Nápoles e vinhas velhas próximas IDADE DAS CEPAS Mais de 70 anos

CASTAS Tinta Amarela, Touriga Franca, Rufete, Tinta Roriz, Tinto Cão e outras

DENSIDADE POR HA 4000-6500 CONDUÇÃO DAS VINHAS Guyot e Royat ALTURA DO MAR 150-500

PERÍODO DE VINDIMA Setembro FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Barricas

FERMENTAÇÃO Lagares de granito ENGARRAFADO Dezembro 2013

ESTÁGIO 12 meses em barricas usadas de carvalho francês (228l) seguido de 15 meses em balseiro

