



Niepoort Tiara 2013

Após a mudança de estilo no Tiara 2012, o desafio foi voltar a criar um branco de altitude com o mesmo perfil num ano desafiante como 2013. No Tiara procuramos criar um vinho leve, fino mas com muita garra e energia.

É na vinha que temos todo o património, as leveduras naturais para a fermentação alcoólica, o nervo, o carácter fresco e elegante. As vinhas donde provém o Tiara têm mais de 60 anos, estão plantadas a mais de 600 metros e Códega do Larinho é a casta dominante.

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 vinhas que deram origem ao Tiara foram vindimadas em meados de Setembro. As uvas foram transportadas com refrigeração e prensadas durante a noite. Decantou-se durante 24 horas, seguindo-se a fermentação alcoólica em tonéis de grande capacidade, a uma temperatura que variou entre os 8°C e 13°C. A baixa temperatura fez com que o vinho estivesse a fermentar durante um ano. A fermentação maloláctica foi efectuada.

NOTAS DE PROVA

A longa fermentação em tonel confere ao Tiara 2013 um aroma muito complexo, profundo e mineral. Muito discreto nas notas de fruta de caroço, citrinos e com ligeiras notas medicinais. Muito vibrante na boca, num estilo muito singular, onde o açúcar e a acidez estão em perfeita harmonia. Fresco, leve e muito preciso, com uma forte componente mineral. Final pleno de energia, com boas notas citrinas. Um vinho que dá prazer beber em novo para se sentir toda a energia, mas que terá uma longa e saudável vida em cave.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

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

VINHAS Várias pequenas vinhas IDADE DAS CEPAS 40, 60 a 100 anos

CASTAS Códega do Larinho, Rabigato, Donzelinho, Cercial e outras DENSIDADE POR HA 6500

CONDUÇÃO DAS VINHAS Guyot e Royat ALTURA DO MAR 600-800 PERÍODO DE VINDIMA Setembro

FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Sim FERMENTAÇÃO Tonéis de grande capacidade

ENGARRAFADO Dezembro 2014 ESTÁGIO 12 meses em barricas usadas EXTRACTO SECO 17,5

AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 1,9 ÁLCOOL (%) 13 PH 3,26 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 4,9

