



Niepoort Vertente 2012

O Vertente é produzido com uvas provenientes de vinhas da Quinta de Nápoles, com cerca de 25 anos, e de vinhas velhas plantadas nas encostas do rio Pinhão, onde predominam a Touriga Franca e a Tinta Amarela. As vinhas velhas contribuem para a elegância deste vinho, enquanto as vinhas de 25 anos lhe dão juventude. É um vinho onde a concentração, fruta, complexidade e elegância se equilibram de uma forma única, originando um excelente tinto de 2012. Feito para ser consumido jovem, tem um grande potencial de envelhecimento.

VINIFICAÇÃO

O ano de 2012 ficou registado pela falta de chuva na região do Douro. Como consequência, o ciclo vegetativo da vinha começou, em média, 15 dias mais tarde do que nos anos anteriores. Por outro lado, o Inverno de 2012 ficou marcado pelas baixas temperaturas, o que permitiu um crescimento adequado e equilibrado da vegetação. O período de maturação foi menos quente do que o habitual e as temperaturas frescas permitiram que as uvas apresentassem uma boa acidez total, factor essencial para um palato fresco e equilibrado.

A vindima decorreu durante o mês de Setembro. Após uma selecção na vinha, foi efectuada uma segunda selecção na mesa de escolha. 70% do vinho fermentou em lagares de inox, com sistema de pisa automático e os restantes 30% em cubas de inox troncocónicas. O vinho estagiou durante 18 meses em barricas de carvalho francês, onde ocorreu a fermentação maloláctica.

NOTAS DE PROVA

Em 2012, o Vertente mostra uma bonita cor rubi, de média concentração. Aroma muito fresco, de boa complexidade, marcado por um perfil mineral. Notas de fruta preta, chocolate preto e especiarias. Muito elegante na boca, apresenta boa estrutura mas sem pesar. De taninos finos e bem integrados, é um vinho pleno de juventude, com boa acidez e fruta fresca. Final de boca longo e elegante. Ideal para se beber desde já, mas graças ao seu equilíbrio, terá uma longa vida em garrafa.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

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

VINHAS Quinta de Nápoles e Vale do Pinhão IDADE DAS CEPAS 25 a 60 anos

CASTAS Tinta Amarela, Touriga Franca 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 Cubas inox

ENGARRAFADO Maio 2014 ESTÁGIO 18 meses em barricas de carvalho francês (228l)

EXTRACTO SECO 25,8 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 0,5 ÁLCOOL (%) 13,65 PH 3,56

