



Diálogo Branco 2013

Agora podemos festejar também com Diálogo branco, a primeira edição deste vinho com a mesma filosofia do tinto, um vinho para celebrar a boa comida, os bons momentos e os bons amigos, um vinho para os prazeres simples da vida. Para exprimir o carácter do Douro neste branco, subimos em altitude à procura de vinhas com castas indígenas, plantadas em solos de micaxisto e que apresentassem o verdadeiro carácter rochoso deste vale. Através da fermentação, quer em barricas de carvalho francês quer em cubas de inox, procurámos a complexidade e a leveza.

A ilustração de Luís Afonso conta histórias nos rótulos do Diálogo desde a primeira edição.

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.

Provenientes de vinhas plantadas na margem direita do rio Douro, as uvas foram transportadas durante a noite num camião refrigerado e, após uma selecção criteriosa à entrada da adegas, foram prensadas suavemente a uma temperatura baixa, para evitar oxidações e extracção de borras grossas.

Após decantação durante aproximadamente 24 horas, 10% do mosto fermentou em barricas de carvalho francês e o restante em cubas de inox durante 8 meses, com leveduras indígenas. Foi engarrafado no dia 19 de Maio de 2014.

NOTAS DE PROVA

A colheita de 2013 é delicadamente fina e elegante. O aroma é marcadamente mineral, com notas de fruta fresca e flores primaveris. Na boca, apresenta-se complexo mas fresco, leve mas com boa concentração e uma acidez muito equilibrada. Final longo, com notas de citrinos, fresco e refrescante. Perfeito para as mais diversas ocasiões.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

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

IDADE DAS CEPAS 20 - 50 anos

CASTAS Rabigato, Códega do Larinho, Gouveio, Dona Branca, Viosinho, Bical e outras

DENSIDADE POR HA 4000-6000 CONDUÇÃO DAS VINHAS Guyot e Royat ALTURA DO MAR 550-700

PERÍODO DE VINDIMA Agosto/Setembro FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Não realizada

FERMENTAÇÃO Cubas de aço inox (75%) e barricas de carvalho francês (25%) ENGARRAFADO Maio 2014

ESTÁGIO Cubas de aço inox e barricas de carvalho francês EXTRACTO SECO 16.7 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 1.4

ÁLCOOL (%) 12.5 PH 3.39 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 4.2 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.4

SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 11 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 47 MASSA VOLÚMICA (G/CM³) 0.9883

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Peixes grelhados e assados, pasta com frutos do mar, carnes brancas.

