



Diálogo 2013

O vinho a procurar diálogos, ilustrado por Luís Afonso.

Um vinho feito para o prazer da boa mesa, que procura harmonia e o equilíbrio para todos os dias e não apenas para momentos especiais. Sem pretender ser o melhor vinho do mundo, é um vinho que apetece beber, fresco, jovem e apelativo, um vinho com o carácter de um Douro que encanta pela sua simplicidade. No Diálogo, a madeira é utilizada em pequena quantidade para que o vinho possa preservar toda a sua jovialidade.

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 num óptimo estado de maturação, com teores de acidez elevados e teores de açúcar muito equilibrados; após escolha, o desengace foi total. A fermentação decorreu em cubas de aço inox com 8 a 15 dias de maceração pelicular. 15% do vinho foi envelhecido em barricas usadas de carvalho francês durante 12 meses.

NOTAS DE PROVA

Cor rubi muito viva, de média concentração. Vibrante no nariz, perfumado, com um aroma fresco e muito expressivo nas notas de fruta silvestre. Especiarias e folhas de chá, harmoniosamente ligadas a um perfil balsâmico, originam um aroma complexo e cativante. Na boca, mais elegante que a edição anterior, tem um perfil marcadamente mineral. Com um bom volume de boca, jovem, com boa acidez e taninos macios, é um vinho que apetece beber, sem ser pesado graças ao seu equilíbrio. Final longo, com um sabor mineral muito refrescante.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

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

IDADE DAS CEPAS 10 - 40 anos

CASTAS Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Amarela e outras

DENSIDADE POR HA 4000 CONDUÇÃO DAS VINHAS Guyot e Royat ALTURA DO MAR 100-400

PERÍODO DE VINDIMA Setembro FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Barrica e inox

FERMENTAÇÃO Cubas inox ENGARRAFADO Setembro 2014

ESTÁGIO 12 meses em barricas de carvalho francês (20%) e cubas inox (80%) EXTRACTO SECO 28,7

