



## Niepoort Moscatel Dócil 2013

O Moscatel Dócil (Ron Ron) é 100% da casta Moscatel Galego, uma casta com uma identidade muito própria, caracterizada pelos seus aromas florais e cítricos. Procurámos fazer um vinho leve, fresco e jovial, baseado na acidez e na expressão aromática da casta. Tal como o gato, é dócil mas com uma personalidade única e muito vincada.

### 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.

Após o transporte refrigerado e uma selecção criteriosa, as uvas foram encaminhadas por gravidade para um lagar, onde se realizou a maceração pelicular. Durante esta primeira fase, o contacto entre películas e mosto foi essencial para privilegiar os aromas finos e delicados da própria casta.

A fermentação alcoólica decorreu a temperatura baixa em cuba de inox isotérmica, na presença de borras finas. A fermentação alcoólica não chegou ao fim, permitindo manter algum açúcar, equilibrando a alta acidez.

### NOTAS DE PROVA

Com uma ligeira cor amarela cristalina, quase transparente, o Moscatel Dócil 2013 tem um nariz muito floral misturado com notas de fruta tropical e exóticas. Na boca, é um vinho fresco, mineral, elegante, com muita leveza e delicado. Dado o baixo grau alcoólico e algum açúcar residual, o vinho tem uma excelente harmonia açúcar/acidez inspirado nos vinhos brancos da Alemanha. O final de boca é fresco e muito vibrante, com todo o carácter da casta Moscatel. Para beber novo, mas é muito interessante guardar algumas garrafas em cave. Beber bem fresco (8º/10ºC).

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Niepoort (Vinhos) SA REGIÃO Douro TIPO DE SOLO Xisto CASTAS Moscatel

DENSIDADE POR HA 4500 CONDUÇÃO DAS VINHAS Royat PERÍODO DE VINDIMA Setembro

FORMA DE VINDIMA Manual FERMENTAÇÃO Cuba inox isotérmica ENGARRAFADO 2 de Julho 2014

ESTÁGIO Cuba inox isotérmica AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM<sup>3</sup>) 35.7 ÁLCOOL (%) 9.2 PH 3.3 ACIDEZ TOTAL (G/DM<sup>3</sup>)

5.3 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM<sup>3</sup>) 0.42 SO<sub>2</sub> LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM<sup>3</sup>) 25 PRODUÇÃO 3.400 garrafas

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Como aperitivo. Pratos de inspiração asiática, tais como tempura ou caril. Pratos vegetarianos. Sobremesas à base de frutos tropicais. No final da refeição.

