



## Niepoort Projectos Riesling Dócil 2011

Inspirado nos vinhos da região de Mosel, Dirk Niepoort tem vindo a produzir, no Douro, pequenas quantidades de Riesling, desde 2003. Uma vez doce como um “Auslese” ou um “Spatelese”, outras vezes seco, todos os anos a vinha com mais de 25 anos, plantada a uma altitude de 820 metros, tem surpreendido pela qualidade dos vinhos que origina. Em 2011, a acidez muito viva e o pH baixo permitiram manter o açúcar e produzir um vinho com 8º de álcool, leve, fresco mas profundo, com um grande equilíbrio entre doçura e acidez.

### VINIFICAÇÃO

O ano de 2011 caracterizou-se por uma floração muito precoce e todo o ciclo vegetativo foi antecipado com a vindima a iniciar-se mais cedo do que nunca. No entanto, a maturação nas vinhas plantadas a maior altitude, foi mais lenta e, no final, todos os vinhos apresentavam boas quantidades de ácido málico, o que contribuiu muito para a frescura dos vinhos brancos.

Por ter uma maturação mais lenta, o Riesling é vindimado quase sempre no final da vindima. Após o transporte refrigerado e uma selecção criteriosa, as uvas foram submetidas a uma prensagem rápida, durante a noite, sem qualquer maceração, e a decantação a frio durou 24 horas. A fermentação decorreu lentamente em inox, a baixa temperatura, para preservar os aromas primários.

### NOTAS DE PROVA

De cor amarelada com leve dourado, o Riesling 2011 apresenta um aroma intenso e persistente, com grande elegância e frescura. Na boca, a fruta é muito evidente, conjugando dois elementos essenciais, a acidez e a mineralidade, que equilibram a doçura da fruta e o açúcar residual. Apresenta um final longo e fresco.

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR	Niepoort (VINhos) S.A.	REGIÃO	Douro	TIPO DE SOLO	Xisto		
VINHAS	Vinha de lavrador	IDADE DAS CEPAS	25 anos	CASTAS	Riesling	DENSIDADE POR HA	4500
CONDUÇÃO DAS VINHAS	Royat	ALTURA DO MAR	750	PERÍODO DE VINDIMA	22 Setembro		
FORMA DE VINDIMA	Manual	FERMENTAÇÃO	Inox	ENGARRAFADO	Abril 2012	ESTÁGIO	Inox
AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM <sup>3</sup> )	69	ÁLCOOL (%)	8	PH	3,08	ACIDEZ TOTAL (G/DM <sup>3</sup> )	5,9
ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM <sup>3</sup> )	0,29	SO <sub>2</sub> LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM <sup>3</sup> )	40	PRODUÇÃO	5,488 garrafas		

