



Niepoort Coche 2013

Assumido claramente como o nosso branco mais luxuoso e exclusivo, o Coche é um vinho que tenta ir mais além na expressão da vinha, do local e da região de onde provém.

Vinhas velhas e altitude são os factores-chave para o sucesso deste vinho. Assim, numa região quente, a grande preocupação foi equilibrar a acidez e o grande volume que este branco apresenta para chegar a um vinho fresco e “leve” com um enorme potencial de envelhecimento.

Neste vinho, o solo de micaxisto contribui com mineralidade e frescura. O estágio prolongado dá-lhe estabilidade e o tempo em cuba antes do engarrafamento integra melhor todos os elementos, tornando o vinho mais compacto e vivo.

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.

O Coche provém de vinhas com mais de 70 anos, situadas na margem direita do rio Douro e a cerca de 600 metros de altitude. Depois de uma selecção das uvas na vinha, estas foram transportadas em caixas de 25kg num camião refrigerado. À entrada da adega, fez-se uma segunda triagem. Durante a noite, as uvas foram prensadas suavemente e decantadas durante um período de cerca de 24h. A fermentação alcoólica fez-se em barricas de carvalho francês, de 228l, maioritariamente usadas.

Durante o seu estágio em barrica (uma pequena parte em barrica nova), que durou 12 meses, o Coche fez a fermentação maloláctica, sem qualquer bâtonnage nem trasfega.

NOTAS DE PROVA

O Coche mostra uma vertente mineral muito intensa e profunda. Aroma de grande complexidade, luxuoso e muito elegante nas notas tostadas. Tem um perfil citrino com bonitas notas florais. Na boca, de acidez firme e fresco, é muito elegante nas notas de fruta fresca e apresenta um perfil ligeiramente salgado. Volumoso, com uma boa concentração, onde a barrica está em plena harmonia com o vinho, com lembranças de frutos secos. Final de boca muito delicado, fino e persistente. Um branco muito sério, para ser apreciado em copo do tipo Borgonha.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

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

IDADE DAS CEPAS Mais de 80 anos CASTAS Rabigato, Códega do Larinho, Arinto e outras

DENSIDADE POR HA 6500 CONDUÇÃO DAS VINHAS Guyot ALTURA DO MAR 600-750

PERÍODO DE VINDIMA Setembro FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Barrica

