



Niepoort Projectos Pinot Noir 2009

A paixão pelos vinhos da Borgonha fez com que Dirk Niepoort plantasse, em 1999, no Douro, uma vinha de Pinot Noir, numa encosta virada a norte da Quinta de Nápoles. A vinha foi plantada com uma mistura de clones da Borgonha e com uma densidade de cerca de 12 000 plantas por hectare. Os solos são de xisto, típicos da região, mas distintos da região que deu nome à casta. Apesar da localização ser a mais fresca e mais alta da propriedade, todos os anos é um desafio conseguir produzir o vinho, tal como o entendemos: fresco, elegante, fino, longo, mas sem ser pesado. A vinificação é por norma feita em balseiro de madeira e todos os anos parte ou todo o engaço é utilizado. Este é o segundo engarrafamento que fazemos deste Projecto.

VINIFICAÇÃO

2009 foi um ano muito fresco, até ao início de Agosto. Uma boa quantidade de água no solo e um Verão bastante mais fresco do que é habitual no Douro, indicava um período de maturação prolongado; no entanto, as altas temperaturas que se fizeram sentir a partir do dia 12 de Agosto aceleraram o processo de maturação em toda a região, sem perda de água do bago. A vindima de Pinot é sempre feita em meados de Agosto, em 2009 foi no dia 17. As uvas foram vinificadas em balseiro aberto de madeira com 50% de engaço e com um total de 13 dias de maceração, sem qualquer extracção mecânica. O estágio decorreu durante 12 meses em barricas usadas de carvalho francês, onde também ocorreu a fermentação maloláctica. O engarrafamento foi feito em Março de 2011, sem colagem ou filtração.

NOTAS DE PROVA

Apesar do lado mais maduro, este vinho mostra o carácter generoso e elegante da casta. No nariz, apresenta algumas notas do engaço e aromas de fruta vermelha, cereja e morango. A cor é aberta para um Douro, mas carregada para o que é habitual num Pinot Noir. Na boca, o vinho é quente e generoso, com taninos muito sedosos e envolventes. Com uma acidez mais típica do Douro, tem fruta presente, com notas de especiaria típica desta casta. Embora diferente do Pinot Noir 2006, será muito interessante ver como irá evoluir este vinho.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

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

VINHAS Quinta de Nápoles IDADE DAS CEPAS 12 anos CASTAS Pinot Noir

DENSIDADE POR HA 12.000 CONDUÇÃO DAS VINHAS Royat em transição para Guyot

ALTURA DO MAR 370 PERÍODO DE VINDIMA Agosto 2009 FORMA DE VINDIMA Manual

MALOLÁCTICA Barricas FERMENTAÇÃO Balseiro ENGARRAFADO Março 2011

ESTÁGIO 12 meses em barricas EXTRACTO SECO 26.1 ÁLCOOL (%) 14 PH 3.6

ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 5.08 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.93

SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 30 PRODUÇÃO 1.738 garrafas

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Acompanha bem perdiz recheada com foie gras, faisão e bife com cogum

