



## Niepoort VV

Parabéns à Niepoort pelos seus 170 anos!

Para comemorar esta data, decidiu-se engarrafar 999 garrafas do “novo” velho VV, onde se procurou conjugar a concentração e a riqueza do VV original com um refinamento e pureza que cada vez mais caracterizam os vinhos Niepoort. Os vinhos raros e ancestrais que fazem parte deste lote, conjugados com o envelhecimento em demijohns, tornam este vinho único e com um enorme potencial de aperfeiçoamento em garrafa.

O VV foi criado pelo avô de Dirk Niepoort (Eduard Marius van der Niepoort) no princípio do século XX. Eduard Marius tinha uma grande paixão e empenho na qualidade e, como tal, quis fazer o melhor Tawny do mundo e chamar-lhe simplesmente VV - Vinho Velho. Acabou por se tornar num vinho mítico e por muitos considerado o melhor Tawny jamais feito. O lote original era, tal como o novo, feito com base em vinhos pré-filoxéricos, muito concentrado e com “ilimitada longevidade”. O novo VV procura ser tudo isto, mas ainda mais preciso, equilibrado e longo. É um vinho feito a pensar nas gerações vindouras, e com o objectivo de demonstrar a intemporalidade do grande Vinho do Porto. In Porto Veritas.

Segundo Rolf Niepoort, “Este VV nada tem a ver com o VV dos anos 50, que era um vinho envelhecido na região demarcada do Douro. O actual VV é um Vinho do Porto 100% envelhecido em Vila Nova de Gaia, um autêntico Tesouro, único pela sua raridade e qualidade.”

### VINIFICAÇÃO

A base que constitui este “blend” é um vinho fino de 1863, de altíssima qualidade, que envelheceu primorosamente até 1972 em pipas, tendo sido depois “engarrafado” em demijohns. Os vinhos raros e ancestrais que fazem parte deste lote, conjugados com o envelhecimento em demijohns, tornam este vinho único e com um enorme potencial de aperfeiçoamento em garrafa.

### NOTAS DE PROVA

Cor castanha/mogno profunda, com reflexos verde-azeitona. Aspecto límpido, cristalino, com lágrima marcada de forma evidente. No nariz, uma explosão de grande intensidade e concentração. Sedoso e envolvente, vai transmitindo em sequência aromas de fruto seco, fruto em passa, mel, fumo de lareira, folha de charuto e café. Na boca, o vinho envolve todo o palato com sabores ricos e deliciosos, aliados a uma acidez vibrante, resultando num vinho intenso mas ao mesmo tempo com uma frescura apreciável. O final é longo, muito longo e agradável.

Vinhos perfeitos não existem? Não devem existir! Porque é sempre possível fazer melhor... Mas o novo VV estará muito próximo da perfeição...

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

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

PERÍODO DE VINDIMA Setembro/Outubro FORMA DE VINDIMA Manual FERMENTAÇÃO Lagares/Pisa a pé

ENGARRAFADO Dezembro 2012 ESTÁGIO Pipas e demijohns EXTRACTO SECO 170.3

AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM<sup>3</sup>) 135.3    ÁLCOOL (%) 20.5    BAUMÉ 5.6    PH 3.75    ACIDEZ TOTAL (G/DM<sup>3</sup>) 7.14

ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM<sup>3</sup>) 1.65    SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 68    MASSA VOLÚMICA (G/CM<sup>3</sup>) 1

PRODUÇÃO 999 garrafas

