



ÚLTIMA ATUALIZAÇÃO | 2024-05-08

INTRODUÇÃO

As uvas do Redoma Branco são provenientes de vinhas velhas da margem direita do rio Douro, localizadas a uma altitude que varia entre os 400 e 600 metros. Nestas vinhas predominam maioritariamente as castas Rabigato, Códega do Larinho, Viosinho, Donzelinho e Gouveio. Os seus solos de micaxisto dão origem a vinhos com muita mineralidade, delicados e com grande frescura.

VINIFICAÇÃO

O ano vitícola de 2022 foi o mais seco do século XXI! A vindima de 2022 foi a mais precoce de sempre! Nos últimos anos temos assistido a uma maior variabilidade climática e maior frequência de fenómenos extremos, como as ondas de calor e as chuvas intensas que caracterizaram o ano 2022, no Douro. Da forma natural como trabalhamos na Niepoort, esta variabilidade climática tem grande impacto no perfil final dos vinhos, e como tal este ano foi um ano para recordar... A vindima na Quinta de Nápoles começou no dia 4 de Agosto com as castas de ciclo curto, e a 12 de Agosto iniciamos a vindima das uvas brancas. As uvas para o Redoma provêm de vinhas velhas da margem direita do rio Douro, com altitude entre os 400 e 600 metros. Nestas vinhas predominam solos de Micaxisto, que aliados à complexidade da mistura de castas típicas do Douro, originam vinhos delicados com frescura e mineralidade. Após seleção criteriosa na mesa de escolha, seguiu-se uma prensagem delicada e decantação a frio durante 24 horas. A fermentação alcoólica ocorreu espontaneamente em barricas de

carvalho Francês de 228 e 500 litros, onde repousou durante cerca de 8 meses.

NOTAS DE PROVA

Este Redoma é um excelente exemplo do potencial do Douro para fazer brancos frescos, diretos e descomplicados, não descurando a complexidade característica das vinhas velhas, terroir e dos solos de micaxisto do Douro. O nariz começa subtil e delicado; com nuances de citrinos e ervas frescas, e logo evolui para notas de avelãs e pêra. Na boca é estruturado e apresenta uma excelente acidez. O fim de boca é longo e quase picante. Este branco clássico do Douro é um excelente exemplo de equilíbrio e potencial de envelhecimento.

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

Ostras, peixe no forno, aves e carnes brancas. Sugestões vegetarianas: pratos com tubérculos (nabo, batata doce, beterraba), salada César, pratos com queijo.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Produtor | Niepoort

Região | Douro

Tipo de Vinho | Branco

Tipo de Solo | Xisto

Castas | Rabigato, Códega de Larinho, Viosinho, Donzelinho, Arinto e outras

Idade das Cepas | 65-85 Anos

Densidade por HA | 5000

Condução das Vinhas | Guyot e Royat

Altitude (M) | 400-600

Período da Vindima | Agosto e Setembro

Forma de Vindima | Manual

Fermentação | Em barrica de Carvalho francês

Estágio | 8 meses em barrica de Carvalho francês

Engarrafado em | Maio 2023

Produção | 68300 Garrafas

Alergénios | Sulfitos

Extrato seco (g/dm³) | 19.80

PH | 3.14

Acidez Total (g/dm³) | 6.00

Acidez Volátil (g/dm³) | 0.40

Açúcar Residual (g/dm³) | 1.20

Álcool (%) | 12.6

SO₂ livre enchimento (mg/dm³) | 26

SO₂ Total (mg/dm³) | 125

Massa volúmica (g/cm³) | 0.9860

Apto para vegano | Sim

GARRAFA



5683977609523

CAIXA



5683977609525

CAIXA



material: Cartão
nº garrafas: 6
peso CX (gr): 7945
peso GF (kg): 1.4

comp. (cm): 30.2
largura (cm): 23.4
altura (cm): 15.1

PALETE



nº caixas: 100
largura (cm): 120
profundidade (cm): 80
nº fiadas: 8