



Niepoort Moscatel do Douro

Portugal tem uma longa tradição na produção de Moscatéis, nomeadamente nas regiões de Setúbal e Douro, mais precisamente em Faveiros, onde a casta existente é o Moscatel Petit Grains.

Na Niepoort, produziu-se Moscatel desde os anos 20, mas por razões burocráticas este foi desaparecendo até se deixar de produzir completamente. Para Dirk, o Moscatel é uma das grandes castas do mundo, daí termos decidido recuperar, em 2000, a produção de Moscatel. O estilo Niepoort caracteriza-se por um vinho encorpado, com boa estrutura e uma acidez alta, permitindo obter um vinho leve e fresco.

VINIFICAÇÃO

Em 2000, tivemos uma produção baixa, devido a uma pobre floração, permitindo no entanto, uma boa relação entre película e polpa. Houve apenas um único dia de chuva, a 28 de Setembro, tendo a vindima decorrido em condições ideais, com noites frescas e dias fantásticos.

A uvas foram colhidas pouco antes de estarem completamente maduras de forma a garantir um nível de acidez alto. O vinho fermentou em lagares com 100% de engajo, estagiando depois em pipas usadas (antigas) e 10% em barricas novas de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

Fresco, vibrante e aromático, apresenta notas de casca de laranja típicas da casta Moscatel. Com um bom corpo e estrutura, mostra uma incrível frescura e leveza devido à acidez.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

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

PERÍODO DE VINDIMA Setembro FORMA DE VINDIMA Manual FERMENTAÇÃO Lagares ENGARRAFADO Junho 2010

ESTÁGIO Pipas antigas de 550l e barricas novas de carvalho francês EXTRACTO SECO (G/DM³) 185,1

AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 156 ÁLCOOL (%) 20 BAUMÉ 6,5 PH 3,2 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 5,2

ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0,4 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 52 MASSA VOLUMICA (G/CM³) 1,05

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Presunto, cheesecake, tarte de frutas com laranja.

GARRAFA

CAIXA

PALETTE

