



## Niepoort Pisco Vintage 2007

A vinha Pisco foi durante muitos anos parte do lote do Vintage Niepoort. Em 2007, uma pequena quantidade das uvas da Pisco foi posta de lado e o vinho resultante foi envelhecido em pipas, ao contrário da prática actual de envelhecimento em grandes tonéis, tendo-se tentado dessa forma recriar o lendário Niepoort Vintage 1970, todo ele envelhecido também em pipas. Além disso, o envelhecimento do vinho antes do engarrafamento de uma forma menos redutiva, leva-nos a tentar voltar aos dias em que os Vintage eram enviados em pipas para o Norte da Europa e, em seguida, engarrafados no final do segundo ano ou no terceiro ano seguinte à colheita, em contraste com a prática corrente de engarrafamento, durante o segundo ano após a colheita. Mais uma vez, na Niepoort acreditamos que no mundo da uniformidade conseguimos produzir um Porto Vintage com um carácter distinto, recuperando alguns pequenos detalhes técnicos de uma época passada...

### VINIFICAÇÃO

Após vários Invernos secos, o Inverno 2006/2007 foi muito útil na reposição de reservas de água. Em 2007, as primeiras vindimas da Pisco começaram a 20 de Setembro na histórica adega de Vale de Mendiz. Toda a vinificação foi realizada em lagares de granito com 100% de engação. Na fermentação, os mostos apresentaram cores muito escuras com tons de roxo e um excelente equilíbrio e acidez.

### NOTAS DE PROVA

De cor densa, com aroma fresco, mostrando subtis aromas de frutos pretos e um toque de chocolate negro. No palato é sedoso, apresentando boa fruta aligerçada por uma compacta estrutura de taninos terminando longo.

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

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

IDADE DAS CEPAS 80 e mais de 100 anos

CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz e outras

DENSIDADE POR HA 4000-6000 PERÍODO DE VINDIMA Setembro/Outubro FORMA DE VINDIMA Manual

FERMENTAÇÃO Lagares/Pisa a Pé ENGARRAFADO 2010 ESTÁGIO Pipas AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM<sup>3</sup>) 103.4

ÁLCOOL (%) 20 BAUMÉ 3.4 ACIDEZ TOTAL (G/DM<sup>3</sup>) 4.88 SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 64

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Perfeito com Queijo da Serra, Stilton ou outros queijos azuis, ou ainda com pão de ló e sobremesas à base de ovos.