



## Niepoort Secundum Vintage 2003

A Niepoort criou dois estilos de Vintage: Secundum Vintage e Vintage. Comparando com música clássica, o Secundum Vintage seria como Mozart: jovem, com charme criativo, tangível e de complexidade subtil; em contrapartida, o Vintage seria como Bach: intenso, profundo, complexo e menos acessível. “Os aromas são o estilo característico da Niepoort, e a minha intenção com o Secundum é proporcionar aos consumidores de vinho um Porto Vintage que ofereça uma satisfação mais imediata, mas que possua também o indispensável equilíbrio para evoluir confortavelmente na sua segunda década de vida”, diz Dirk Niepoort.

### VINIFICAÇÃO

2003 foi um ano quente e seco. A produção foi regular mas com bagos bastante pequenos, favorecendo a concentração dos taninos e da cor. As uvas passas foram removidas para garantir a finura do vinho. O Secundum é loteado com vinhos produzidos de vinhas com mais de 70 anos, que existem apenas em pequenas quantidades na Região do Douro. As variedades principais são a Tinta Roriz, a Touriga Franca, Tinta Francisca e a Touriga Nacional. As uvas foram pisadas a pé em lagares e o estágio decorreu em tonéis e pipas antigas nas caves de Vila Nova de Gaia.

### NOTAS DE PROVA

De cor retinta. Cativante e envolvente no nariz, com aromas de frutos pretos e especiarias. Suave na boca mas denso, com um bom equilíbrio e uma frescura delicada. Corpo redondo. Final longo e de grande qualidade.

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR	Niepoort (Vinhos) S.A.	REGIÃO	Douro	TIPO DE SOLO	Xisto
VINHAS	Vinha da Pisca, Vale do Pinhão, Ferrão				
CASTAS	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz		IDADE DAS CEPAS	Mais de 70 anos	
PERÍODO DE VINDIMA	Setembro/Outubro	FORMA DE VINDIMA	Manual	FERMENTAÇÃO	Lagares/Pisa a pé
ENGARRAFADO	2005	ESTÁGIO	2 anos em tonéis e pipas antigas	AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM <sup>3</sup> )	102,3
ÁLCOOL (%)	20	BAUMÉ	3,7	PH	3,57
		ACIDEZ TOTAL (G/DM <sup>3</sup> )	4,89	PRODUÇÃO	7.000 garrafas
SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO	Perfeito com Queijo da Serra, Stilton, outros queijos azuis ou amanteigados. Sobremesas com ovos, tal como pão de ló.				

