



Niepoort The Junior Ruby

A filosofia da Niepoort tem sido, nas últimas décadas, inovar, diversificar, quebrar tabus, manter a tradição. Paralelamente ao redesenhado The Senior Tawny, em que utilizámos a garrafa com o formato mais tradicional e um bigode para sublinhar a senioridade, redesenhámos o Junior Tinto com base no conceito de um vinho jovem, fresco e contemporâneo. O Junior Ruby é engarrafado muito jovem e passa o resto da sua vida na garrafa, onde está protegido de influências exteriores. Este processo garante uma preservação óptima da sua juventude, da cor escura, fresca e dos aromas e sabores de frutos pretos. O Senior Tawny passa a maior parte do tempo a envelhecer em pequenas barricas, nas caves da Niepoort, em Vila Nova de Gaia. As barricas permitem um contacto suave e ligeiro com o ar através da porosidade da madeira, resultando num processo lento de oxidação ao longo dos anos.

VINIFICAÇÃO

O Junior Ruby é proveniente de vinhas velhas de baixa produção, na região do Cima Corgo, no Vale do Douro. As uvas são predominantemente pisadas em lagares, antes de estagiarem em tonéis de carvalho francês, nas nossas caves em Vila Nova de Gaia.

NOTAS DE PROVA

Com a sua concentração de taninos, é um vinho encorpado, com um aroma fino e intenso de ameixas e amoras pretas, com notas de chocolate. No palato, exhibe uma grande frescura, com frutos escuros bem integrados.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Niepoort (Vinhos) S.A. REGIÃO Douro TIPO DE SOLO Xisto VINHAS Vale do Pinhão/Ferrão

IDADE DAS CEPAS Mais de 30 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 ESTÁGIO 3 anos em tonéis EXTRACTO SECO (G/DM³) 130.3

ACÚCAR RESIDUAL (G/DM³) III ÁLCOOL (%) 20 BAUMÉ 3.6 PH 3.61 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 4

ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.2 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 39 MASSA VOLUMICA (G/CM³) 1.02 ALERGÉNIOS Contém Sulfitos

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO O Junior Tinto acompanha bem queijo (duro ou de pasta mole e também queijos azuis), mas também todos os tipos de chocolate. Combina ainda na perfeição com bife pimenta.

GARRAFA

CAIXA

PALETTE

