

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	NIEPOORT DAO ROTULO TOURIGA NACIONAL 2018
Vinícola	Niepoort
Safra	2018
País	Portugal
Região	Dão
Tipo	tinto
Castas	
Teor Alcoólico	13%
Maturação	12 meses em cubas de cimento
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Gole dado, enófilo conquistado!

Provavelmente os vinhos do Dão sejam os exemplares portugueses que mais ganharam espaço no mercado brasileiro nos últimos anos. Obviamente, regiões consolidadas no paladar brasileiro (e mundial), como o Douro e o Alentejo, ainda possuem cadeira cativa, mas após uma enxurrada de produtos, como os de Lisboa, finalmente chegou a vez do Dão brilhar – e mostrar que merece um olhar mais atento.

É uma das regiões demarcadas mais antigas do país – na verdade foi a primeira para vinhos não licorosos, reconhecida em 1908 e oficialmente uma D.O.C. em 1990. Protegida pelas cadeias de montanhas – Serra da Estrela, Serra do Caramulo e Serra da Nave, que cercam seu território e protegem da influência do Oceano Atlântico, o Dão tem um clima temperado continental, com estações bem definidas. Seu solo é predominantemente arenoso, de origem granítica e xistosa de ótima drenagem.

Essa combinação de fatores faz do Dão um terroir perfeito para a elaboração de vinhos de altíssima qualidade, tanto que é considerado a Borgonha portuguesa!

São duas as variedades que levaram o Dão a atingir esse status: a branca Encruzado e a tinta Touriga Nacional.

Falando da Touriga Nacional, o Dão é considerado sua terra natal! A casta é a mais cultivada da D.O.C., mas apesar de ser obrigatória sua utilização mínima de 15% nos vinhos tintos (que corresponde a quase 80% de toda produção da Denominação), a grande maioria é elaborado com pelo menos 50%, sendo

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

violáceo brilhante de média intensidade



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, frescas e maduras, como a cereja, a amora, o mirtilo e a ameixa, escoltadas por notas especiadas, mentoladas e minerais



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

elegante e repleto de frescor, tem taninos presente e maduros em sintonia com uma acidez vibrante e extremamente gastronômica



CULINÁRIA

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

creme de abóbora e queijo gorgonzola, quiche de queijo roquefort e nozes, carnes vermelhas, paleta de cordeiro com batatas assadas, costelinha de porco ao molho teriyaki, ravióli de frango e nozes ao molho de queijos

completados com outras variedades bastante utilizadas, como a Alfrocheiro, a Rufete (localmente chamada Tinta Pinheira), a Tinta Roriz e a Jaén (bastante cultivada na denominação espanhola de Bierzo, onde é conhecida como Mencía).

O ótimo tinto que trazemos hoje tem a predominância da Touriga Nacional, escoltada por parcelas de Jaén, Tinta Pinheira e Alfrocheiro, provenientes de vinhedos com idades entre 30 e 80 anos, cultivados nas zonas de Vila Nova de Tázem e Gouveia, com uma altitude média de 600 metros, no sopé da Serra da Estrela.

Seu produtor é ninguém menos do que a Niepoort, uma vinícola familiar fundada em 1842 – são mais de um século e meio de tradição! No Dão, a empresa começou suas atividades em 2012, com a aquisição da Quinta da Lomba, localizada na pequena cidade de Gouveia, nos pés da Serra da Estrela.

O objetivo era produzir vinhos frescos, leves, gastronômicos e que pudessem ser bebidos em qualquer ocasião, capazes de expressar o caráter único de sua região – esse objetivo foi atingido com louvor! O Niepoort Dão Rótulo Touriga Nacional é um vinho jovem, alegre, cativante e que representa genuinamente seu terroir.

A safra 2018 no Dão é considerada ótima! Após um início chuvoso, surgiu um verão quente e bastante seco, resultando em frutos de altíssima qualidade. As uvas do Niepoort Dão Rótulo Touriga Nacional foram colhidas manualmente no final do mês de setembro e vinificadas em tanques de aço inox com temperatura controlada e leveduras selecionadas. Após a fermentação alcoólica, o vinho foi colocado em cubas de cimento, onde realizou a malolática e estagiou por 12 meses. Sua produção total foi de apenas 8.000 garrafas.