

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Niepoort Douro Redoma Branco 2018
Vinícola	Niepoort
Safra	2018
País	Portugal
Região	Douro
Tipo	branco
Castas	Rabigato, Códega, Viosinho, DonzELHO, Dorinto e outras
Teor Alcoólico	11.8%
Maturação	estagiou em barricas de carvalho francês por 6 meses
Temperatura de Serviço	8°C a 10°C
Guarda	até 2030
Decanter	30 minutos
Premiações	94 pontos Robert Parker 92 pontos James Suckling

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

“O Redoma 2018 certamente parece pronto para causar impacto. Texturizado, intenso e muito brilhante, este branco nítido tem algum toque de carvalho que reduz sua pureza — por enquanto — mas sua estrutura, o poder, e o final longo impressionam! O vinho facilmente deixa a madeira em segundo plano. É perfeitamente equilibrado e capaz de envelhecer sem esforço. Na verdade, os Redomas brancos sempre o fazem, mas esta safra será uma das melhores nesse aspecto.”

— Wine Advocate de Robert Parker

Gente, esse é um vinho importante.

Não são apenas os **94 pontos** da turma do Parker que validam isso. Nem mesmo o potencial de guarda de mais de 20 anos. Mark Squires previu uma janela de degustação para esta safra até 2040; Jancis Robinson declarou *“recentemente provei um 1996 que estava fabuloso, então esse provavelmente deve ir ainda mais longe do que sugerir”*.

O que pesa aqui é a estrela de **Dirk Niepoort**, comandante que representa a quinta geração desta vinícola familiar **fundada em 1842**. Sem sombra de dúvidas, a Niepoort é um dos grandes nomes de Portugal quando o assunto é excelência na garrafa.

Dirk aposta todas as suas fichas no terroir ímpar onde está inserido, em terraços de altitude na margem direita do rio Douro. As uvas — todas autóctones — provêm de vinhas com idade entre 65 e 85 anos! É um clássico *field blend*, fermentado em carvalho francês, onde amadurece por mais 6 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo claro com halos esverdeados

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

uma vasta dimensão de frutas e flores brancas se apoia em uma madeira dosada a conta-gotas; pêssego descolando do caroço, ameixa, pera e um toque de lima ganham contornos de jasmim, madressilva e especiarias doces como cardamomo e gengibre

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

começa delicado — cítrico e com um belo acento mineral — mas vai se expandindo na boca, com uma textura cremosa e rica, que culmina em um final impressionantemente longo

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	oleginosas	frutas	sobremesas	chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

bolinho de bacalhau, caldo verde, moqueca de frutos do mar, peixes assados na brasa, spaghetti aos frutos do mar, risoto de camarão, polvo grelhado com purê de batata

