

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Niepoort Douro Redoma Branco 2020
Vinícola	Niepoort
Safra	2020
País	Portugal
Região	Douro
Tipo	branco
Castas	Rabigato, Códega, Viosinho, Donzelinho, Dorinto e outras
Teor Alcoólico	12%
Maturação	8 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2030
Decanter	15-30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Há 181 anos a família Niepoort dedica-se a elaboração de Vinhos do Porto. Entretanto, em 1987, com a aquisição da Quinta de Nápoles (Cima Corgo), o lendário enólogo Dirk Niepoort iniciou uma grande revolução ao lançar a histórica linha Redoma. Foi um marco, tanto para a empresa quanto para o Douro, por ser uma das primeiras de não-fortificados da região. A versão branca de seu carro-chefe tem em sua receita de sucesso um *field blend*, onde predominam as castas Rabigato, Códega do Larinho, Viosinho, Donzelinho e Dorinto, todas colhidas em vinhas muito antigas, entre 65 e 85 anos. Elas são cultivadas na margem direita do Douro, em uma área cuja altitude pode atingir os 600 metros e onde a amplitude térmica ajuda a preservar a acidez. Logo, a estação de crescimento mais longa, combinada ao solo rico em mecaxisto, atribui mineralidade, elegância e expressividade a vinhos que podem envelhecer tranquilamente por mais de 10 anos. Na adega, onde todos os processos são conduzidos por gravidade, as uvas estritamente selecionadas foram prensadas muito delicadamente. A fermentação decorreu em barricas francesas de forma espontânea, e o vinho repousou sobre as borras finas por mais 8 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo palha



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

limão siciliano, pêssego amarelo e pera Williams, com nuances de jasmim, lírio, manteiga e baunilha



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

mostra uma acidez crocante e cítrica, bem amparada por uma excelente concentração de sabores frutados e empíreumáticos, finalizando com um gostoso acento mineral

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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

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 batatas ao murro



CULINÁRIA