

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|-------------------------------|--|
| Vinho | Niepoort Douro Redoma Reserva Branco 2019 |
| Vinícola | Niepoort |
| Safra | 2019 |
| País | Portugal |
| Região | Douro |
| Tipo | branco |
| Castas | Rabigato, Códega, Viosinho, Arinto e outras |
| Teor Alcoólico | 12% |
| Maturação | passagem por 10 meses em barrica de carvalho francês |
| Temperatura de Serviço | 12° a 14°C |
| Guarda | 2026 |
| Decanter | 30 a 45 minutos |
| Premiações | 96 pts Tasting Book 95 pts James Suckling 92 pts Wine Advocate 92 pts Wine Spectator |

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Um dos melhores, mais reputados e tradicionais produtores da região do Porto, a família **Niepoort** produz vinho do Porto desde 1842 e sua primeira propriedade no Douro foi comprada em 1987 por **Dirk Niepoort** que deu início a uma nova era na empresa com a criação do primeiro Redoma em 1991.

Este rótulo é elaborado com uvas de vinhas com mais de 80 anos, plantadas a 600 metros de altitude em solos de micaxisto. Desde a sua criação (1995), o principal objetivo da vinícola na produção deste vinho tem sido expressar o caráter das vinhas velhas do Douro. No final do estágio, são escolhidas as melhores barricas, tendo em conta a sua mineralidade, complexidade e potencial de envelhecimento.

A safra 2019 foi muito equilibrada, com pouca precipitação, tendo esta ocorrida na altura certa do desenvolvimento vegetativo da planta. Resultando em uma produção média a alta e uvas bastante sãs. Considerada excepcional para o vinho de **D.O.C. Douro**, com um equilíbrio perfeito entre a acidez natural e teor de açúcar no mosto.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo palha vivo e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

apresenta a tosta da barrica em sintonia com um caráter floral e delicado; notas de especiarias, flores brancas, alguns frutos tropicais (abacaxi), num conjunto muito complexo e sedutor

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

tenso e vibrante em boca, ligeiramente untuoso, com uma acidez bem presente; expressa muita elegância e complexidade; de final longo, com ligeiras notas de casca de limão, fumo e 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

oleoginosas 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, arroz de marisco, carnes brancas



CULINÁRIA