VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Niepoort Douro Vertente 2017
Vinícola	Niepoort
Safra	2017
País	Portugal
Região	Douro
Tipo	tinto
Castas	Tinta Roriz, Touriga Franca e outras
Teor Alcoólico	13%
Maturação	22 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2028
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	92 pts Wine Advocate

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Renomado produtor de vinhos desde 1842, a Niepoort é uma empresa familiar que atua em diversas regiões de Portugal. Dirk Niepoort (quinta geração da família) é quem comanda esta vinícola de sucesso, e apesar de não ser enólogo, demonstra uma conhecimento adirável a respeito de vinificação.

Dirk foi um revolucionário para a vinícola. Tornou-se um dos propulsores dos vinhos de mesa do Douro, em uma época que a região voltava-se quase que exclusivamente a elaboração de vinhos do Porto. Com a aquisição da Quinta de Nápoles e Quinta do Carril, em Cima Corgo, a empresa aumentou intensivamente seu portfólio, que antes detinha-se aos fortificados.

Vertente é um vinho que remete ao Douro, pois sua elaboração decorreu com uvas advindas de duas diferentes vertentes (encostas) da região. Tinta Roriz e Touriga Franca predominam neste *blend* de castas colhidas em videiras de 30 a 60 anos.

O ano de 2017 foi um dos mais quente da história na região. Neste caso, o uso e vinhas velhas é vantajoso, pois demonstram melhor resistência a condições climáticas extremas, gerando pouquíssimos impactos nos frutos. O resultado foi uma vindima espetacular, com uvas excelentemente concentradas.

Este exemplar foi vinificado em tanques de aço inoxidável e foi maturado por 22 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi de média intensidade

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: violetas, ameixas e cerejas no limiar entre frescas e maduras, além de notas de fumaça, casca de bergamota e cacau ao fundo

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: dotado de grande elegância, com taninos perfeitamente sedosos escoltados por uma deliciosa e suculenta acidez; fruta e madeira brilham em harmonia, culminando em um final bastante marcante

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: bacalhau com broa, carré de cordeiro e purê de castanhas, fettuccine ao ragu de cogumelos silvestres, risoto caprese, crostini de queijo de cabra e tomate confitado