

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 um conhecimento admirável 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 de 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

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 escotados 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