



Diálogo 2016

O vinho a procurar diálogos, ilustrado por Luís Afonso.

Um vinho feito para o prazer da boa mesa, que procura harmonia e o equilíbrio para todos os dias e não apenas para momentos especiais. Sem pretender ser o melhor vinho do mundo, é um vinho que apetece beber, fresco, jovem e apelativo, um vinho com o carácter de um Douro que encanta pela sua simplicidade. No Diálogo, a madeira é utilizada em pequena quantidade para que o vinho possa preservar toda a sua jovialidade.

VINIFICAÇÃO

O ano vitícola de 2016 caracterizou-se atípico, o Inverno foi quente e chuvoso, a Primavera fria e muito chuvosa e o Verão extremamente quente e seco. As condições do estado do tempo contribuíram para um abrolhamento precoce (cerca de duas semanas) verificando-se, no entanto, ao longo da Primavera, um atraso significativo do ciclo vegetativo, em especial do “Pintor”, que ocorreu com cerca de duas semanas de atraso.

As uvas foram colhidas em óptimo estado de maturação, com um alto teor de acidez e níveis de açúcar equilibrados. Após a selecção à entrada da adega, as uvas foram 100% desengaçadas e a fermentação decorreu em cubas de inox com 8 a 15 dias de maceração pelicular. 15% do vinho foi envelhecido em barricas usadas de carvalho francês durante 12 meses.

NOTAS DE PROVA

Cor viva e de média intensidade. É expressivo no aroma, apresentando um perfil fresco e floral, dominado por notas balsâmicas, muito típicas do Douro. Na boca, é elegante, leve e discreto, sem pesar, com um carácter marcadamente mineral. De grande equilíbrio e elegância, este vinho apresenta o estilo simples que nos propusemos alcançar.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Niepoort (Vinhos) S.A. REGIÃO Douro TIPO DE SOLO Xisto VINHAS Várias

IDADE DAS CEPAS 10 - 40 anos CASTAS Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Amarela e outras

DENSIDADE POR HA 4000 CONDUÇÃO DAS VINHAS Guyot e Royat ALTURA DO MAR 100-500

PERÍODO DE VINDIMA Setembro FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Barrica e inox

FERMENTAÇÃO Cubas inox ESTÁGIO 12 meses em barricas de carvalho francês (15%) e cubas inox (85%)

AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 0.6 ÁLCOOL (%) 13 PH 3.69 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 4.9

ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.5 SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 24 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 70

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Carnes brancas (peru, frango,...). Sugestões vegetarianas: pratos com massa.

