



# Niepoort Bastardo 2018

O Bastardo é uma casta que facilmente se encontra espalhada nas vinhas velhas do Douro. Também conhecida como Trousseau na região Francesa do Jura, é uma casta de ciclo curto, com maturações prematuras, normalmente utilizada para aumentar o teor de açúcar dos mostos, de uvas provenientes de zonas mais frescas. A ideia ao produzir este Bastardo, foi tentar domar o carácter rústico da casta e procurar o seu lado mais elegante e fresco. As videiras de Bastardo encontram-se espalhadas nas vinhas velhas da Quinta de Nápoles, onde toda a viticultura é biológica.

## VINIFICAÇÃO

O ano de 2018 foi um ano fresco até Agosto, com o Julho mais fresco da história do sec. XXI. A maturação da videira apresentava um atraso de cerca de 3 semanas face ao ano de 2017. Nos primeiros dias de Agosto verificou-se uma forte subida de temperatura: 4 de Agosto foi o dia mais quente do século XXI (até à data), tendo a maturação das uvas prosseguido lentamente durante o mês de Setembro. Devido ao stress hídrico imposto, as plantas originaram mostos com pouca graduação alcoólica e boa maturação fenólica, com bastante complexidade.

As uvas de bastardo provêm de duas localizações distintas, sendo vindimadas e fermentadas separadamente. A primeira foi vindimada no dia 16 de Agosto e a segunda no dia 12 de Setembro. As fermentações ocorreram espontaneamente com 100% cacho inteiro em inox, seguida de um estágio de 16 meses em barrica onde fez também a fermentação maloláctica.

## NOTAS DE PROVA

Cor vermelha muito viva e aberta, mostra um aroma muito fino e delicado.

É fresco, pleno de aromas silvestres e boas notas vegetais muito típicas da casta, mas também da fermentação com engajo. Na boca, apesar de muito marcado pela fruta vermelha, tem um bom equilíbrio, com taninos muito ligeiros e polidos, torna-se vibrante graças a uma acidez bem vincada. De baixa concentração, o Bastardo 2017 é um vinho muito fresco, com um perfil rústico, lembrando os vinhos à moda antiga. Final de boca muito longo e preciso. Um vinho extremamente flexível a qualquer tipo de prato. Recomenda-se beber fresco (12/14°C) e em copo tipo Borgonha.

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Niepoort (Vinhos) S.A. REGIÃO Douro TIPO DE VINHO Tinto TIPO DE SOLO Xisto

VINHAS Vinhas da Quinta De Nápoles IDADE DAS CEPAS 30 e mais de 70 anos CASTAS Bastardo DENSIDADE POR HA 6000

CONDUÇÃO DAS VINHAS Guyot e Royat ALTITUDE (M) 120-350 PERÍODO DE VINDIMA Agosto e Setembro FORMA DE VINDIMA Manual

MALOLÁCTICA Em barrica FERMENTAÇÃO Em Inox ENGARRAFADO Março 2020 ESTÁGIO 16 meses em barrica de carvalho Francês

EXTRACTO SECO (G/DM<sup>3</sup>) 21.9 ÁLCOOL (%) 10.8 PH 3.62 ACIDEZ TOTAL (G/DM<sup>3</sup>) 5.2 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM<sup>3</sup>) 0.67

SO<sub>2</sub> LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM<sup>3</sup>) 23 SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 60 MASSA VOLÚMICA (G/CM<sup>3</sup>) 0.993 PRODUÇÃO 1900 Garrafas

ALERGÉNIOS Sulfitos

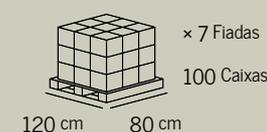
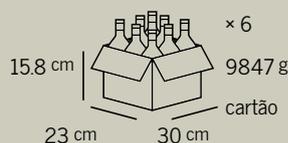
SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Enchidos, grelhados, pratos com ervas aromáticas (açorda, cous-cous).  
Cogumelos e saladas frias.

APTO PARA VEGANOS & VEGETARIANOS sim ÚLTIMA ACTUALIZAÇÃO 2021-11-02

GARRAFA

CAIXA

PALETE



COMPETE 2020

PORTUGAL 2020

UNÃO EUROPEIA  
Fundo Europeu de  
Desenvolvimento Regional