



Niepoort Charme Clarete 2016

O resultado de um momento especial na Vindima de 2016!

VINIFICAÇÃO

Depois de um ciclo vegetativo consideravelmente frio e húmido até Julho, parecia que a vindima estaria bastante atrasada. No entanto, o final de Julho e o mês de agosto, no Douro, foram secos e quentes, permitindo que o processo de maturação recuperasse o atraso. Em Vale de Mendiz, a vindima começou a 12 de Setembro, mas com uma certa heterogeneidade no que respeita à maturação das uvas, em todas as vinhas. As fortes chuvas que caíram a 13 de Setembro forçaram-nos a parar, o que acabou por ser útil, uma vez que permitiu que as uvas atingissem a maturação total durante as semanas seguintes.

A vindima prosseguiu em condições muito favoráveis com noites frias. As últimas uvas foram colhidas a 14 de Outubro. O mildio na região, originou uma quebra na produção de cerca de 30%, mas os baixos rendimentos e as boas condições meteorológicas concentraram os frutos. Algumas parcelas foram vinificadas desde cedo, originando, vinhos muito interessantes.

NOTAS DE PROVA

Muito expressivo no nariz, grande frescura e intensidade, encorpado, "teso", austero mas generoso, equilibrado e fresco. Bons taninos dando "garra" ao vinho. Grande vinho de envelhecimento!

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR	Niepoort (Vinhos) S.A	REGIÃO	Douro	TIPO DE SOLO	Xisto	VINHAS	Vale de Mendiz	
IDADE DAS CEPAS	70 e mais de 100 anos	CASTAS	Mistura de castas	DENSIDADE POR HA	6000-6500			
CONDUÇÃO DAS VINHAS	Duplo Guyot e Royat	ALTITUDE (M)	300-350	PERÍODO DE VINDIMA	Setembro e Outubro			
FORMA DE VINDIMA	Manual	MALOLÁCTICA	Em Barricas de carvalho francês					
FERMENTAÇÃO	LAGARES de pedra e Barricas de carvalho francês	ENGARRAFADO	Julho 2018					
ESTÁGIO	10 meses em Barricas de carvalho francês	EXTRACTO SECO (G/DM ³)	19.3	AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM ³)	0.6			
ÁLCOOL (%)	12.4	PH	3.47	ACIDEZ TOTAL (G/DM ³)	4.9	ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM ³)	0.6	
SO ₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM ³)	19	SO ₂ TOTAL (MG/DM ³)	128	MASSA VOLÚMICA (G/CM ³)	0.98	PRODUÇÃO	1050 garrafas	
ALERGÉNIOS Sulfitos								
SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO	Ostras, peixe no forno, aves e carnes brancas. Sugestões vegetarianas: pratos com tubérculos (nabo, batata doce, beterraba), salada César, pratos com queijo.							
APTO PARA VEGANOS & VEGETARIANOS				sim	ÚLTIMA ACTUALIZAÇÃO			2021-11-02

GARRAFA



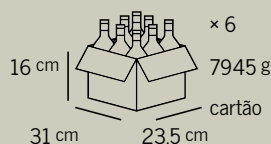
5603977003231

CAIXA



5603977603233

PALETE



× 6

7945 g

cartão



× 8 Fiadas

100 Caixas

120 cm 80 cm

