



# Niepoort Batuta 2014

As uvas para produzir este vinho provêm do Carril, de uma vinha com mais de 70 anos virada a norte, e de vinhas velhas com cerca de 100 anos, próximas da Quinta de Nápoles. O Batuta resulta de uma vinificação delicada, com macerações prolongadas, mas com pouca extração onde todos os detalhes são cuidadosamente considerados para que se obtenha um vinho complexo, fino e elegante. É cheio de concentração, própria das vinhas velhas do Douro, mas simultaneamente fresco e delicado.

## VINIFICAÇÃO

A colheita de 2014 foi ligeiramente inferior em produção relativamente a 2013, mas foi altamente compensada pela qualidade. Começou no início de Setembro, com o objectivo de se manter os altos níveis de acidez, equilíbrio e frescura dos vinhos. Tal como no ano anterior, o início precoce evitou a sobre maturação de algumas vinhas mais expostas e a chuva no final do mês.

Depois de uma selecção criteriosa, quer na vinha quer na adega, a fermentação decorreu em cubas de inox tronco-cónicas e balseiros de madeira, com maceração durante cerca de 60 dias. Estagiou durante 22 meses em barricas de carvalho francês, das quais 25% de madeira nova, onde decorreu a fermentação maloláctica.

## NOTAS DE PROVA

O 2014 é provavelmente o Batuta mais leve e elegante de sempre, resultado da intenção de se criar vinhos cada vez mais finos e com pouca extração. Mostra uma leve cor rubi brilhante. O aroma é profundo, complexo e austero. O perfil mineral, com notas florais, cacau e frutos do bosque, encontram-se em plena harmonia com as notas de barrica. No copo, com o tempo, o vinho vai mostrando várias camadas, num registo muito elegante mas com tensão, reflectindo a frescura e mineralidade das vinhas centenárias. Fino e elegante na boca, com uma textura sedosa e estrutura firme, apresenta taninos muito polidos. Apesar de jovem, impressiona pelo equilíbrio e precisão. Final de boca muito fino, longo e sedutor. Irá envelhecer com grande classe.

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Niepoort (Vinhos) S.A. REGIÃO Douro TIPO DE SOLO Xisto VINHAS Quinta do Carril e outras vinhas velhas

IDADE DAS CEPAS 70 e mais de 100 anos CASTAS Touriga Franca, Tinta Roriz, Rufete, Malvia Preta e outras

DENSIDADE POR HA 6000 CONDUÇÃO DAS VINHAS Duplo Guyot e Royat ALTURA DO MAR 350-750

PERÍODO DE VINDIMA Setembro FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Barricas

FERMENTAÇÃO Cubas tronco-cónicas e balseiros de madeira ENGARRAFADO Junho de 2016

ESTÁGIO 22 meses em barricas de carvalho francês (25% novas) EXTRACTO SECO (G/DM<sup>3</sup>) 25.5

AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM<sup>3</sup>) 0.6 ÁLCOOL (%) 12.5 PH 3.56 ACIDEZ TOTAL (G/DM<sup>3</sup>) 5 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM<sup>3</sup>) 0.7

SO<sub>2</sub> LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM<sup>3</sup>) 35 SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 115 MASSA VOLÚMICA (G/CM<sup>3</sup>) 0.9919

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO O Batuta é muito flexível na combinação com carnes e peixes como o tamboril, lulas ou polvo assado.

