



Niepoort AdF 2007

Produtor	Niepoort (Vinhos) S.A.
Região	Douro
Tipo de Solo	Xisto
Vinhas	Quinta do Carril e outras
Idade das Cepas	60 anos, mais de 100 anos
Castas	Touriga Franca, Tinta Roriz, Sousão e outras
Densidade por HA	6000
Condução das Vinhas	Guyot
Altitude (m)	350-550 m
Período de Vindima	Setembro 2007
Forma de Vindima	Manual
Maloláctica	Barricas
Fermentação	Cubas inox
Data Engarrafamento	Março de 2011 48 meses em tonéis de 2000 l e barricas de carvalho francês
Estágio	
Produção	2033 garrafas

O Douro é uma zona especial onde se combinam várias energias a que os Franceses chamam "Terroir" que é uma constelação de vários detalhes de solo e castas e o Douro é sem dúvida onde todas essas sinergias se fundem. Temos muito que aprender na sabedoria do Douro e o seu equilíbrio temporal e aperfeiçoar estas sinergias que deram o nome ao Vinho do Porto e torná-las em grandes vinhos de mesa. Está nas nossas mãos de aperfeiçoar e criar fantásticos vinhos Niepoort onde o equilíbrio é fundamental numa zona agreste, dura e rica.

Este AdF 2007 Douro é mais uma dessas combinações fantásticas que esta região nos oferece. Espero que goste deste AdF 2007 e aprecie mais uma criação Niepoort tanto como nos deu gosto a fazê-lo.

Vinificação

O ano vitícola 2006/2007 caracterizou-se pela chuva ocorrida não só nos meses de Inverno, mas também pelos invulgares 60 mm de precipitação ocorridos em Junho, que juntamente com as temperaturas relativamente amenas dos meses de Verão, bem como das noites frescas durante todo o mês de Setembro, contribuíram para condições de maturação quase perfeitas, dando origem a vinhos muito equilibrados, com excelente qualidade de taninos como suporte de uma grande estrutura, bem como teores de acidez que contribuem para a qualidade do envelhecimento do vinho em garrafa.

As baixas produtividades e as condições ótimas de vinificação na nova adega da Quinta de Nápoles, sem que os mostos atingissem grande temperatura, acrescentaram a elegância e o perfil aromático a um grande ano no Douro!

A vinificação foi feita em cuba, com 50% de engajo e 45 dias de maceração total.

O vinho estagiou durante 4 anos, em tonel de 2000 litros de madeira usada e barricas de carvalho francês.

O estágio prolongado em madeira usada é utilizado para suavizar os taninos presentes e produzir um vinho encorpado, que represente bem o Douro e as suas vinhas. O seu envelhecimento durante 4 anos, permite desenvolver um vinho poderoso, baseado na complexidade aromática, nos taninos potentes mas bem integrados pelo tempo de estágio e na sua grande acidez e capacidade de guarda.

Notas de Prova

Apesar de 4 anos de estágio, o ADF 2007 não perdeu frescura e vivacidade. Pelo contrário acrescentaram elegância e complexidade ao seu intenso aroma onde notas de café e caixa de charuto se combinam com aromas de fruta preta e vermelha. Dos solos xistosos vêm os aromas minerais, balsâmicos e de especiarias.

Na boca o vinho mostra-se carnudo, com uma grande amplitude com a fruta muito presente e um forte carácter mineral, estrutura suportada por taninos muito bem integrados, muito vivo o ADF 2007 impõe-se na prova mais pela sua frescura do que pelo sua concentração, o final é longo, sedutor e persistente.