



Niepoort Robustus 2009

O nome Robustus presta homenagem ao primeiro vinho de Dirk Niepoort, o Robustus 1990, que nunca chegou a ser comercializado. Desde 2004 que o Robustus tem sido vinificado de acordo com os métodos usados na produção de vinhos tradicionais. O longo estágio em tonel de madeira velha imprime maturidade, complexidade, amacia os taninos e confere ao vinho uma precisão e um equilíbrio únicos, sem perder todo o vigor e a frescura aromática. Actualmente, o Robustus provém das nossas vinhas mais velhas, viradas a norte, onde a acidez e a estrutura tânica são elevadas. O Robustus é um hino ao património do Douro, pois numa região extremamente quente, a diversidade de terroirs e a sabedoria intrínseca da vinha velha oferecem-nos vinhos frescos e de longa guarda.

VINIFICAÇÃO

O Ano de 2009 antecipava-se fresco, durante o Inverno choveu bastante e tudo indicava que o ano ia ser húmido, com um período de maturação prolongado e uma vindima facilitada. Mas as altas temperaturas que se fizeram sentir a partir do dia 12 de Agosto aceleraram o processo de maturação, antecipando assim o início das vindimas.

As uvas para o Robustus 2009 foram seleccionadas manualmente à entrada da adega, caindo por gravidade numa cuba de Inox. A fermentação alcoólica e o tempo de maceração foram longos, num total de 41 dias. O envelhecimento em tonéis de 2000 litros durou 4 anos, o que possibilitará uma grande capacidade de envelhecimento em garrafa. Deste vinho foram engarrafadas 8000 garrafas no final de Dezembro 2013, sem colagem nem filtração.

NOTAS DE PROVA

O Robustus 2009 impressiona pela frescura. Com uma cor carregada, o aroma marcadamente mineral e muito profundo, demonstra que o longo estágio em tonel lhe deu muita maturidade mas, acima de tudo, precisão. Na boca mostra uma incrível complexidade, realçando os aromas empíreumáticos que só aparecem nos vinhos que envelhecem durante bastante tempo em madeira. Os taninos são sedutores, com muita garra, mas perfeitamente equilibrados, com grande estrutura, que só as vinhas velhas conseguem transmitir. Para se beber num momento calmo, com o tempo o vinho vai crescendo, libertando aromas e mostrando uma complexidade ímpar. A decantação é quase obrigatória.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

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

IDADE DAS CEPAS 60 e mais de 100 anos

CASTAS Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Touriga Nacional, Tinto Cão e outras

DENSIDADE POR HA 6000 CONDUÇÃO DAS VINHAS Guyot ALTURA DO MAR 350-550

PERÍODO DE VINDIMA Setembro FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Barricas

ENGARRAFADO Dezembro de 2013 ESTÁGIO 49 meses em tonéis de 2000l EXTRACTO SECO 27.6

ÁLCOOL (%) 13,5 PH 3,6 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 4,9 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0,7

SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 15 PRODUÇÃO 8.333 garrafas

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Pratos de caça (perdiz, veado), arroz de pato. Sugestões vegetarianas: pratos com cogumelos ou trufas.

