Cx. Madeira - Niepoort Redoma Tinto 2018 (3 un)

Douro - Tinto

Classificação: Ainda não foi avaliado
Preço:

68,70 €

68,70 €

7,90 €

1-4 Semanas

Colocar questão sobre este produto

Produtor: Niepoort

Descrição

O Redoma tinto tem tido como missão refletir tanto a beleza como a dureza do Vale do Douro. Em 2017, continuámos a produzir vinhos mais leves e elegantes, com menos cor, que as edições anteriores, e com menos extração, devido à utilização de engaço na sua vinificação e a um estágio prolongado em balseiro. As uvas do Redoma Tinto 2017 são provenientes de vinhas velhas da margem esquerda do rio Douro.

Vinificação: O Ano vitícola de 2017 caracteriza-se por um Inverno seco, com precipitações muito inferiores à media dos últimos 30 anos, e uma Primavera quente e seca, com ondas de calor até ao final de Junho. Com o aumento das temperaturas médias e a falta de precipitação a videira mostrou um avanço na fenologia de cerca de 15 dias desde o abrolhamento até ao Pintor. O Verão continuou com temperaturas altas e precipitação baixa originando um inicio de vindima precoce, intensa e curta.

O ano de 2017 pode ser considerado como um ano perfeito para o Redoma, dada a excelente qualidade das uvas na região, bem como as suas boas características de acidez e salubridade. Sem qualquer seleção particular, as uvas, com 100% de engaço, foram depositadas em lagar de inox com pisadores automáticos, num processo com uma curta maceração.

Concluída esta fase do processo, o vinho iniciou a sua fermentação maloláctica em toneis de madeira antiga, permanecendo em estágio durante cerca de 20 meses.

Notas de Prova: Com uma bonita cor violeta de boa concentração, o Redoma Tinto 2017 mantém um perfil aromático austero e pleno de carácter. Complexo e profundo nas notas de especiarias, algum vegetal muito típico da Tinta Amarela. O aroma é expressivo, oferece também um perfume floral em boa harmonia com notas minerais. Com presença e bom volume de boca, torna-se elegante graças à acidez firme e às boas nota de engaço. Embora jovem, na prova de boca demonstra já uma precisão e equilíbrio notável, conseguido no longo estágio em tonel. Final muito longo e persistente. Irá envelhecer muito bem.

Comentários

Ainda não há comentários para este produto.