



DoDa 2012

Rolf Niepoort foi o impulsionador e Dirk o criador deste projecto que começou há 17 anos. Este vinho nasce da ideia de Rolf Niepoort, de que “o vinho Português ideal será aquele que consiga aliar a elegância, frescura e longevidade dos vinhos do Dão à estrutura e potência dos vinhos do Douro, que consiga conciliar a fruta dos solos de xisto do Douro com os aromas de caruma e mineralidade dos solos graníticos do Dão.” Esta edição resulta da união de 60% de um lote de vinho do Douro, produzido na Quinta de Nápoles proveniente de vinhas muito antigas, uma delas com mais de 120 anos, e de 40% de um lote do Dão produzido na Quinta da Pellada, proveniente de vinhas velhas, com as castas típicas da região: Tourigo, Jaen, Alfrocheiro e Tinta Roriz.

VINIFICAÇÃO

A grande parte do lote Dão foi vinificada em lagar, tendo depois estagiado em barricas de carvalho francês, onde efectuou a fermentação maloláctica.

Cerca de 50% do lote Douro foi vinificado em cuba e os restantes em lagar de granito tradicional, onde foi pisado a pé com uma curta maceração pré-fermentativa. Após a fermentação, o vinho estagiou 21 meses em barricas de carvalho francês, onde realizou a fermentação maloláctica. O Doda foi engarrafado sem qualquer adição de cola.

NOTAS DE PROVA

De bonita cor rubi carregada, num ano equilibrado como 2012, o Doda mostra um aroma floral, com frutos pretos, muito complexo e com alguma exuberância. A madeira encontra-se em plena harmonia com um perfil mineral e muito delicado. De boa concentração na boca, com presença e de taninos firmes, é um vinho com muita estrutura. A mineralidade e a boa acidez trazem frescura e equilíbrio, num final de boca muito longo e silvestre. A força do Douro com a elegância do Dão em plena harmonia! Irá envelhecer com nobreza.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Niepoort (Vinhos) SA, Álvaro de Castro e Dirk Niepoort REGIÃO Dão / Douro

TIPO DE SOLO Douro: xisto; Dão: base granítica com areia ou barro VINHAS Diversas vinhas velhas no Douro e no Dão

IDADE DAS CEPAS 30-80 anos

CASTAS Jaen, Tourigo, Alfrocheiro, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinto Cão DENSIDADE POR HA 6000

CONDUÇÃO DAS VINHAS Guyot ALTURA DO MAR 100-400: Douro; 500: Dão FERMENTAÇÃO Lagar, cuba e balseiro

ENGARRAFADO Julho 2014 ESTÁGIO 20 meses em barricas ÁLCOOL (%) 13,5 PRODUÇÃO 6450 garrafas

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO É um vinho encorpado mas com boa acidez, o que o torna flexível com vários pratos.

Vai muitíssimo bem com arroz de pato ou pratos com caça, assim como com estufados.

