

DODA 2007

Partindo de uma ideia de Rolf Niepoort, Dirk seu filho contactou pela primeira vez Alvaro Castro em 2000 para criar o Doda. a ideia era criar o vinho ideal, associar a elegância e longevidade do Dão á concentração e estrutura do douro.

A sexta edição do Doda conjuga o melhor de duas regiões capazes de produzir grandes vinhos. O Doda 2007 resulta da união de um lote de vinho do douro produzido na quinta de Nápoles com origem em vinhas com mais de 60 anos e um lote do Dão produzido na Quinta da Pellada proveniente de vinhas com mais de 50 anos onde predomina a touriga-nacional. O lote de 2007 tem 50 % Dão e 50% Douro.

TASTING NOTES

CÔR RUBI CARREGADA, AROMA COMPLEXO COM NOTAS FLORAIS E DE FRUTOS VERMELHOS TÍPICOS DA TOURIGA NACIONAL, ESPECIADO E MINERAL. NA BOCA É ENVOLVENTE COM UMA ACIDEZ VIVA, TANINOS PRESENTES MAS SUAVES, FRUTA MUITO FINA E UMA ESTRUTURA IMPRESSIONANTE, TERMINA LONGO E PRESISTENTE. UM VINHO DE GRANDE LONGEVIDADE.

VINIFICATION

O VINHO DO DOURO FOI VINIFICADO EM LAGAR TRADICIONAL PISADO A PÉ COM MACERAÇÃO PRÉ-FERMENTATIVA, APÓS FERMENTAÇÃO DE 8 DIAS O VINHO ESTAGIOU DURANTE 15 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS ONDE REALIZOU A FERMENTAÇÃO MALOLÁCTICA.

O VINHO DÃO provem de vinhas velhas da Quinta de Saes e da Quinta da Pellada, sendo cerca de metade touriga nacional e a restante de uma mistura de castas tradicionais das vinhas velhas, incluindo as velhas sepas de tourigo nacional da Quinta da Pellada. O vinho Dão foi vinificado em lagares tendo feito a maloláctica em cascos de carvalho allier ff, aonde estagiou 18 meses.

TECHNICAL INFORMATION

<u>PRODUCT:</u>	DODA Tinto	<u>PRODUCER:</u>	Niepoort (Vinhos) S.A. Álvaro de Castro & Dirk Niepoort
<u>REGION:</u>	Dão e Douro	<u>YEAR:</u>	2007
<u>SOIL TYPE</u>	Schist (douro) base granítica com areia ou barro	<u>VINEYARDS</u>	Several old vineyards mixed vines
<u>VINES AGE:</u>	20-120 years	<u>GRAPE VARIETIES:</u>	Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Amarela e Tinto Cão
<u>VINES PER HA:</u>	6000	<u>PRUNING METHOD:</u>	Guyot and Royat
<u>ALT. FROM SEA LEVEL</u>	100-400 m (douro) 500 m (Dão)	<u>HARVEST PERIOD:</u>	September
<u>HARVEST METHOD:</u>	Hand picked	<u>MALOLACTIC:</u>	Cask
<u>FERMENTATION: AGEING:</u>	Stainless steel lagares 18 month in french oak casks (228l)	<u>BOTTLED:</u>	25/5/2009
<u>ALCOHOL:</u>	13.6 % vol	<u>DRY</u>	32.3 g/dm ³
<u>VOLATILE ACIDITY:</u>	0.58 g/dm ³ Acetic Acid	<u>EXTRACT:</u>	6,3 g/dm ³ Tartaric Acid
<u>FREE SO₂ AT BOTTLING...</u>	28 mg/dm ³	<u>TOTAL ACIDITY:</u>	3.72
		<u>PH:</u>	3.72
		<u>PRODUCTION:</u>	3659 bottles 832 magnum