



ÚLTIMA ATUALIZAÇÃO | 2025-06-24

INTRODUÇÃO

Ururabo significa Flor numa língua Bantu. O “Vinho de Flor”, tal como nome indica, tem a particularidade de estagiar em botas de Jerez, sob um “véu” de leveduras de flor, que se desenvolve na superfície dos vinhos em contacto com oxigénio. Este processo é mundialmente conhecido sobretudo pela representação que tem nos famosos vinhos fortificados de Jerez de la Frontera em Espanha. O Niepoort Ururabo resulta da aplicação desta técnica à vinificação de castas típicas da Bairrada, para produzir um vinho tranquilo com o carácter oxidativo de um Jerez.

VINIFICAÇÃO

O ano vitícola caracterizou-se pelo inverno ameno e pouco chuvoso, seguido de uma primavera com elevada precipitação. A chuva dos meses de Abril e Maio obrigou a uma monitorização constante e intervenções mais rigorosas na vinha. As temperaturas altas dos meses seguintes resultaram numa maturação equilibrada. O nosso controlo de maturação sensorial iniciou-se nos primeiros dias de Agosto e evidenciou um atraso na maturação, o que apontaria para uma vindima mais tardia. A decisão de iniciar a vindima no dia 6 de Setembro representou um atraso de cerca de uma semana face ao ano anterior. Terminada a vindima no dia 28 Setembro, apurou-se uma quebra quantitativa de cerca de 30% a 35%. Apesar da adversidade, a produção manteve uma qualidade de excelência. Globalmente classifica-se como um ano bom, caracterizado por uma óptima acidez e graduações entre 11,5 e 12,5. O resultado são vinhos finos e elegantes, com um

pouco mais de cor, e enorme potencial de estagiar em Fuders e toneis.

NOTAS DE PROVA

A cor e o nariz revelam uma oxidação intencional, no perfil das castas. Tem essencialmente notas de mel, alperce, marmelada e citrinos que se complementam com notas características do estágio em bota e sob flor. Na boca é estruturado, com boa acidez e um fim de boca interminável!

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

O Ururabo será o acompanhamento perfeito para os melhores pratos de peixe e até mesmo com uma vasta variedade de queijos.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Produtor | Niepoort/Quinta de Baixo

Região | Multi-Região

Tipo de Vinho | Branco

Tipo de Solo | Argilo-Calcário

Castas | Maria Gomes, Bical e Cercial

Idade das Cepas | Vinhas Velhas

Densidade por HA | 2500

Condução das Vinhas | Guyot

Altitude (M) | Ao nível do mar

Período da Vindima | Setembro

Forma de Vindima | Manual

Estágio | Início em 2016, em botas de Jerez, sob um “véu” de leveduras de flor, que se desenvolve na superfície dos vinhos em contacto com oxigénio.

Engarrafado em | Novembro 2022

Produção | 1267 Garrafas

Alergénios | Sulfitos

PH | 3,18

Acidez Total (g/dm³) | 6.97

Acidez Volátil (g/dm³) | 1.01

Açúcar Residual (g/dm³) | 1.10

Álcool (%) | 12%

SO₂ livre enchimento (mg/dm³) | 33

SO₂ Total (mg/dm³) | 122

Massa volúmica (g/cm³) | 0.9890

Apto para vegano | Sim

GARRAFA



560824210620

CAIXA



560824216622

CAIXA



material: cartão
nº garrafas: 6
peso CX (gr): 8667
peso GF (kg): 1.4

comp. (cm): 25
largura (cm): 16.8
altura (cm): 32.5

PALETE



nº caixas: -
largura (cm): 80
profundidade (cm): 120
nº fiadas: -