

ÚLTIMA ATUALIZAÇÃO | 2026-08-28

INTRODUÇÃO

O Petit Charme 2024 é um novo tinto do Douro da Niepoort, com lançamento previsto para 27 de setembro de 2026, dia do aniversário de Daniel Niepoort. Muito ligado à sua visão para este vinho, procura uma expressão mais leve e delicada do Douro. De cor clara e estrutura fina, combina a frescura e a precisão de um branco estruturado com a estrutura e o lado mais gastronómico de um tinto. O resultado é um vinho versátil, discreto e de grande elegância, pensado também para chegar ao mercado a um preço deliberadamente acessível.

VINIFICAÇÃO

O ano de 2024 marcou um regresso a um padrão climático mais equilibrado, com precipitações abundantes durante o inverno, permitindo a reposição das reservas hídricas do solo. O ciclo vegetativo iniciou-se precocemente, com o abrolhamento na primeira semana de março, evoluindo de forma equilibrada ao longo da estação e com reduzida incidência de doenças. O pintor ocorreu na segunda semana de julho. Na adegas, os cachos inteiros foram ligeiramente pisados em lagares de granito. A vinificação privilegia uma maceração pré-fermentativa curta, seguida do início da fermentação alcoólica, período em que a extração é curta, mas intensa. A fermentação do Petit Charme inicia-se em cubas de cimento, sendo posteriormente concluída em barricas. O vinho estagia durante 12 meses em barricas de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

De cor rubi clara, apresenta um nariz expressivo e em camadas, marcado por frutos vermelhos, ginja, violeta e outras notas florais, a que se juntam grafite e um discreto apontamento de folha de tabaco. Na boca é delicado e complexo, com estrutura leve, taninos finos e um perfil fresco e preciso. Elegante e versátil, revela expressão floral, detalhe mais sério e um final longo e refinado.

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

Um vinho para toda a mesa, do aperitivo ao último prato. Acompanha com naturalidade uma grande variedade de pratos, desde peixe e legumes a aves e carnes mais leves, sem deixar de ser igualmente interessante quando bebido sozinho.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

Produtor | Niepoort

Região | Douro

Tipo de Vinho | Tinto

Tipo de Solo | xisto

Castas | Tinta Roriz, Touriga Franca e outras.

Condução das Vinhas | Duplo Guyot e Royat

Período da Vindima | Agosto

Forma de Vindima | Manual

Malolática | Em Barricas

Fermentação | Em cuba de cimento e barricas

Estágio | 12 meses em Barricas de carvalho

Francês

Engarrafado em | Junho 2026

Produção | 6666 garrafas

Alergénios | Sulfitos

Extrato seco (g/dm³) | 22.70

PH | 3.50

Acidez Total (g/dm³) | 5.00

Acidez Volátil (g/dm³) | 0.60

Açúcar Residual (g/dm³) | 0.60

Álcool (%) | 12.7

Valor Energético (kcal/100ml) | 74

Valor Energético (kJ/100 ml) | 310

Hidratos de carbono (g/100ml) | 0.9

SO₂ livre enchimento (mg/dm³) | 18

SO₂ Total (mg/dm³) | 105

Massa volúmica (g/cm³) | 0.9904

Apto para vegano | Sim

GARRAFA



5603977012875

CAIXA



5603977612877

CAIXA



material: cartão
nº garrafas: 6
peso CX (gr): 7945
peso GF (kg): 1.4

comp. (cm): 30
largura (cm): 23.4
altura (cm): 15.1

PALETE



nº caixas: 100
largura (cm): 120
profundidade (cm): 80
nº fiadas: 8