



# Niepoort Conciso 2013

Conciso ist unsere Interpretation eines feinen und eleganten Dão-Weins, der das volle Potential eines alten Weinbergs zeigt.

Dieser fast hundertjährige Weinberg, östlich ausgerichtet an den Hängen der Serra da Estrela, hat eine Mischung verschiedener Rebsorten, wobei Baga und Jaen vorherrschend sind.

## VINIFIKATION

2013 war ein feuchtes Jahr mit ziemlich hohen Niederschlägen im Winter und Frühjahr. Infolgedessen begann die Sprossung zwei Wochen später als im Vorjahr und der ganze Vegetationszyklus verzögerte sich. Der Sommer war nicht so heiß wie üblich und die Nächte waren sehr kalt in den letzten beiden Augustwochen.

Der Wein wurden in traditionellen Lagares vinifiziert mit 50% der Stiele und längerer Maischestandzeit aber praktische ohne Extraktion. Er garte 27 Tage und reifte 20 Monate lang in einem 2500-L-Holzfuder, in der Quinta de Baixo. Er wurde ohne Filtrierung oder Schönung abgefüllt.

## DEGUSTATIONSNOTIZEN

Der Conciso 2013 ist hell in der Farbe mit violetten Tönen. Er zeigt ein sehr frisches, betont mineralisches Aroma mit guten Reduktions- und Gewürznoten. Sehr fein und komplex im Aroma. Von mittlerer Konzentration, ist er am Gaumen sehr einnehmend mit seinem frischem Obst und den weichen Tanninen. Ein leichter, eleganter und sehr frischer Wein mit mineralischen und Waldfruchtnoten. Sehr langer, tiefer und delikater Abgang.

## PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort Vinhos S.A. REGION Dão WEINFARBE Rot BODENART Granit

DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 80 und über 100 Jahre

REBSORTEN Roten: Baga (40%), Jaen (30%), andere (30%) PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA 4500

ART DER REBERZIEHUNG Gobelet HÖHE (M) 600 LESEZEITRAUM September 2013 LESEART Hand

MALOLAKTISCHE GÄRUNG Barrique GÄRUNG Lagar (Winepresse) mit 50% der Stiele ABFÜLLUNG Juni 2015

REIFUNG 20 Monate in alten 2500 L-Fässer TROCKENEXTRAKT (G/DM<sup>3</sup>) 24.5 RESTZUCKER (G/DM<sup>3</sup>) 0.5

ALKOHOLGEHALT (%) 12.5 PH-WERT 3.48 GESAMTSÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 5.64 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 0.73

SO<sub>2</sub> ANTEIL (MG/DM<sup>3</sup>) 14 SO<sub>2</sub> GESAMT (MG/DM<sup>3</sup>) 46 VOLUMENMASSE (G/CM<sup>3</sup>) 1 PRODUKTION 6.100 Flaschen

PASSENDEN ESSEN Gerichte der traditionellen portugiesischen Gastronomie, Wildgerichte, Entenreis.

ZULETZT AKTUALISIERT 2023-05-05

