



Niepoort Conciso 2014

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

Im Gegensatz zu anderen Regionen, hat es in der Dão-Region im Jahr 2014 wenig geregnet. Es gab Wochen mit heißem Wetter, trockenen Nächten und sonnigen Morgen, ausgezeichnete Bedingungen für den Beginn der Lese, die mit den Weißen am 10. September begann und sich mit den Roten ab dem 22. September fortsetzte. Die Ernte war kurz, fand bei idealen Wetterbedingungen statt und endete am 27. September.

Der Wein wurde in traditionellen Lagares vinifiziert mit 50% der Stielen und längerer Maischestandzeit aber praktisch ohne Extraktion. Er gäerte 25 Tage und reifte 20 Monate lang in einem alten 2500-L-Holzfuder. Er wurde ohne Filtrierung oder Schöpfung abgefüllt.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Der Conciso 2014 ist hell in der Farbe mit violetten Tönen. Er zeigt ein sehr frisches, betont mineralisches Aroma mit Wildfrüchten, guten Gewürz- und Reduktionsnoten. Sehr fein und komplex im Aroma. Von mittlerer Konzentration, ist er am Gaumen sehr einnehmend mit seinem frischem Obst und den weichen Tanninen. Ein Wein mit Präsenz, elegant und sehr frisch. Er zeigt eine besondere Facette des Dão mit guter Säure, voller Balance und Harmonie. Sehr langer, tiefer und delikater Abgang. Sollte in Burgunder-Gläser getrunken werden.

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 2014 LESEART Hand MALOLAKTISCHE GÄRUNG Barrique

GÄRUNG Lagar (Winepresse) mit 50% der Stiele ABFÜLLUNG Juni 2016

REIFUNG 20 Monate in alten 2500 L-Fässer TROCKENEXTRAKT (G/DM³) 23,2 RESTZUCKER (G/DM³) 0,5

ALKOHOLGEHALT (%) 12 PH-WERT 3,74 GESAMTSÄURE (G/DM³) 4,76 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0,69

SO₂ ANTEIL (MG/DM³) 15 SO₂ GESAMT (MG/DM³) 54 VOLUMENMASSE (G/CM³) 1 PRODUKTION 10.000 Flaschen

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

ZULETZT AKTUALISIERT 2023-05-05

