



Niepoort Conciso 2017

Der Conciso ist unsere Interpretation eines feinen und eleganten Dão-Weins, eines Weins, der das Potential und den Charakter eines uralten Weinbergs zeigt.

Die über hundert Jahre alten Reben wachsen auf Granitböden, die Ausrichtung ist gegen Osten und unter den verschiedenen Rebsorten dominieren Baga und Jaen.

VINIFIKATION

Der Jahrgang 2017 war von einem trockenen Winter gekennzeichnet, die Niederschläge waren weit unter dem Durchschnitt der letzten 30 Jahre. Darauf folgte ein warmer und trockener Frühling mit Hitzewellen, die sich bis zum Sommerbeginn fortsetzten. Die hohen Durchschnittstemperaturen und die fehlenden Niederschläge bedingten eine um etwa 15 Tage vorversetzte Vegetationsphase – vom Austrieb bis zur Umfärbung der Beeren.

Die Wetterlage blieb auch im Sommer unverändert, sodass die Ernte sehr früh begann und nur von kurzer, intensiver Dauer war.

Der Wein wurde in Lagares vinifiziert, mit 20 % Stielanteil und einer längeren Einmischung, jedoch ohne übermäßige Extraktion.

Wir erhielten einen eleganten Wein, der nach der Gärung 20 Monate in Barriques und alten 2.500-Liter Fässern auf der Quinta da Lomba hernareifte. Er wurde ohne jegliche Filtration auf Flaschen gefüllt.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Der Conciso tinto 2017 zeigt ein Rubinrot, das kräftiger als gewohnt ausgefallen ist.

Das Aroma ist frisch, wobei auch reife Frucht nuances zutage treten. Am Gaumen ist der Wein konzentriert, was seiner Frische und den leichten Tanninen keinen Abbruch tut, im Verbund mit schöner Säure präsentiert er sich durch und durch harmonisch.

Mit seinem langen, tiefgründigen Abgang vermittelt der Conciso großes Trinkvergnügen!

PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort (vinhos) S.A REGION Dão WEINFARBE Rot BODENART Granit

DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 80 und mehr als 100 Jahre REBSORTEN Baga und Jaen

PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA 4500 Stöcke ART DER REBERZIEHUNG Gobelet HÖHE (M) 600

LESEZEITRAUM September LESEART Manuell MALOLAKTISCHE GÄRUNG Im großen Holzfass GÄRUNG In Lagares

ABFÜLLUNG Juli 2019 REIFUNG 20 Monate im alten 2.500-Liter Holzfass TROCKENEXTRAKT (G/DM³) 27.1

RESTZUCKER (G/DM³) 0.6 ALKOHOLGEHALT (%) 12.6 PH-WERT 3.71 GESAMTSÄURE (G/DM³) 4.83

FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0.63 SO₂ ANTEIL (MG/DM³) 33 SO₂ GESAMT (MG/DM³) 96 VOLUMENMASSE (G/CM³) 0.99

PRODUKTION 9600 Flaschen ALLERGENE Sulfite

PASSENDEN ESSEN Traditionelle Gerichte, Wildgerichte und "arroz de pato" (Entenreis). FIT FÜR VEGANER & VEGETARIER ja

ZULETZT AKTUALISIERT 2023-05-05

FLASCHE



KASTEN



PALETTE

