



## Diálogo 2005

L'idée qui se cache derrière ce vin est de créer un rouge agréable et accessible tout en gardant la profondeur, les notes minérales et la complexité des vins du Douro. Produit à partir de vignes situées dans la sous-région de Cima Corgo, les principaux cépages qui le composent sont le Touriga Franca, le Tinta Roriz, le Touriga Nacional, le Tinta Amarela et le Tinta Barroca. Avec ses tanins très doux et bien intégrés, il est idéal pour être dégusté pendant les moments de décontraction et pour être partagé avec des amis lors d'un bon repas. L'illustration de l'étiquette, qui raconte des histoires évoluant au fil des éditions, renforce le caractère décontracté de ce rouge. À Diálogo, le bois est utilisé en faible quantité afin de préserver toute la jeunesse du vin.

### VINIFICATION

L'année 2005 a été généreuse en matière de vins équilibrés avec des teneurs alcooliques peu élevées. La vendange manuelle a été faite durant les deux dernières semaines de septembre dans de petits caissons. Les raisins ont été sélectionnés sur un tapis de sélection avant la fermentation en cuves en inox. Avec des macérations totales de 8 à 12 jours, 20 % du vin a séjourné en barrique usagée, où s'est faite la fermentation malolactique. Les autres 80 % ont séjourné dans des cuves en inox, pour que le vin garde toute sa fraîcheur.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Il présente une robe couleur fermée, avec des notes de fruits rouges et d'épices, complexe. En bouche, il se révèle plein sans être lourd, structuré, mais avec des tanins très doux, prêts à être bus. Frais et fruité, avec une finale très prolongée. Il s'agit d'un vin que l'on a envie de boire.

### INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort (Vinhos) S.A. RÉGION Douro TYPE DE SOL Schiste VIGNOBLES Différents vignobles  
ÂGE DE VIGNES Entre 10 et 40 ans  
CÉPAGES Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Amarela et Tinto Cão  
PIEDS DE VIGNE PAR HA 4000 CONDUITE DES VIGNOBLES Guyot  
ALTITUDE AU-DESSUS DU NIVEAU DE LA MER 100-400 PÉRIODE DE VENDANGE septembre  
MODE DE VENDANGE Manuelle MALOLACTIQUE Barriques et cuves en inox FERMENTATION Lagar (pressoir)  
MISE EN BOUTEILLE février 2007 ÉLEVAGE 12 mois dans barriques en chêne français (20%) cuves inox (80%)  
EXTRAIT SEC (G/DM<sup>3</sup>) 29.2 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM<sup>3</sup>) 1.9 ALCOOL (%) 12.9 PH 3.71 ACIDITÉ TOTALE (G/DM<sup>3</sup>) 4.88  
ACIDITÉ VOLATILE (G/DM<sup>3</sup>) 0.44 SO<sub>2</sub> LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM<sup>3</sup>) 23 PRODUCTION 33.500 bouteilles  
SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Viandes blanches. Suggestions végétariennes: plats à base de pâtes.

