



Diálogo 2006

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

Cette année sera dans les mémoires par son côté tempéré, nous sommes loin des grandes chaleurs, mais aussi par son niveau d'humidité plutôt bon. La maturation des baies démarra lentement, quelques pluies à la mi-août permirent d'atteindre un bel équilibre. Quelques hausses importantes de températures eurent lieu durant la dernière semaine avant le ramassage, ce qui donna aux grappes une maturité optimale. Après une sélection rigoureuse, les raisins furent vinifiés en cuve inox, avec une période de macération située vers une dizaine de jours. 20% du total de la récolte a vieilli pendant 12 mois en barriques de chêne français de deux et trois vins. Le reste n'a pas quitté l'inox.

NOTES DE DÉGUSTATION

C'est un vin intense, structuré sans être lourd, puissant mais sans excès. Le nez se présente au départ par un bouquet de fruits noirs très mûrs, il évolue rapidement ensuite vers des notes plus épicées, avec du poivre noir notamment. La bouche est souple, très ronde, fluide, avec des tanins bien mûrs qui n'accrochent pas et qui confèrent à l'ensemble un bel équilibre.

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 mars 2007
ÉLEVAGE 12 mois dans barrique de chêne français (20%) et cuves inox (80%) EXTRAIT SEC (G/DM³) 28
SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 2.1 ALCOOL (%) 13 PH 3.65 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 4.92 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.46
SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 23 PRODUCTION 40.000 bouteilles
SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Viandes blanches. Suggestions végétariennes: plats à base de pâtes.