



## Diálogo 2007

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 2007 a été une année excellente pour la région du Douro. Les pluies qui sont tombées pendant le printemps et au début de l'été ont permis de maintenir de bons niveaux d'eau au sol jusqu'à la vendange. D'un autre côté, une certaine pression du mildiou dans les vignes a permis également de réduire les quantités de raisins produits par pied de vigne. L'utilisation de vignes plus hautes a permis d'obtenir un vin qui se distingue par sa fraîcheur au palais et par ses arômes. La vendange a eu lieu par temps sec et doux pendant tout le mois de septembre. Les raisins ont été cueillis dans un excellent état de maturation avec des teneurs d'acidités élevées et des teneurs en sucre très équilibrées ; après la sélection, l'égrappage a été complet. La fermentation s'est faite dans des cuves en inox avec des macérations totales qui n'ont jamais dépassé les 12 jours. Le vin a séjourné majoritairement dans des cuves en inox et seulement 15 % a séjourné pendant 12 mois en barriques usagées en chêne français.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Il présente une robe couleur rubis très vive, avec des notes de fruits rouges et d'épices, de feuilles de thé, complexe. En bouche, il se révèle plein sans être lourd, bien structuré, mais avec des tanins très doux, prêts à être bus. Plus frais et plus concentré que le 2006, avec un fruité très frais et une finale 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 autres

PIEDS DE VIGNE PAR HA 4000 CONDUITE DES VIGNOBLES Guyot et Royat

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 Cuves inox

MISE EN BOUTEILLE février 2008 ÉLEVAGE 12 mois dans barrique de chêne français (20%) et cuves inox (80%)

EXTRAIT SEC (G/DM<sup>3</sup>) 28.7 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM<sup>3</sup>) 2.4 ALCOOL (%) 13 PH 3.65 ACIDITÉ TOTALE (G/DM<sup>3</sup>) 4.96

ACIDITÉ VOLATILE (G/DM<sup>3</sup>) 0.48 SO<sub>2</sub> LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM<sup>3</sup>) 28 PRODUCTION 3.000 bouteilles

