



Diálogo 2008

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 2008 a été une année assez rare dans la Région du Douro. Les pluies qui sont tombées pendant le printemps et au début de l'été ont permis de maintenir les niveaux d'humidité du sol jusqu'à la vendange. D'un autre côté, les faibles productivités vérifiées ont permis d'obtenir des moûts très équilibrés avec une bonne acidité et des teneurs en sucres n'étant pas excessives.

La vendange a eu lieu pendant le mois de septembre, avec des conditions excellentes de temps sec et doux. La fermentation s'est faite dans des cuves en inox, avec des périodes de macération entre 8 et 15 jours. Seulement 20 % du vin a séjourné dans des barriques usagées en chêne français pendant 12 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Il présente une robe couleur rubis très vive, avec des notes de fruits rouges et d'épices, avec également un léger caractère schisteux. En bouche, il vibre et il est appétissant, avec des tanins doux et une excellente acidité, permettant une finale prolongée.

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 100-500 PÉRIODE DE VENDANGE septembre

MODE DE VENDANGE Manuelle MALOLACTIQUE Barriques et cuves en inox FERMENTATION Cuves inox

MISE EN BOUTEILLE mai 2010 ÉLEVAGE 12 mois dans barriques de chêne français (20%) et cuves inox (80%)

EXTRAIT SEC (G/DM³) 27.4 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 2.4 ALCOOL (%) 13 PH 3.65 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 5.05

ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.53 SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 25 PRODUCTION 9.000 bouteilles

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Viandes blanches. Suggestions végétariennes: plats à base de pâtes.