



Diálogo 2009

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

2009 a été une année très fraîche, jusqu'au début du mois d'août. Une bonne quantité d'eau au sol et un été bien plus frais que d'habitude dans la région du Douro ont laissé prévoir une période de maturation prolongée et une vendange facilitée. Cependant, les hautes températures qui se sont fait sentir à partir du 12 août ont accéléré le processus de maturation. La vendange a commencé plus tôt, au début du mois de septembre.

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

Présentant une robe plus chargée que celle de l'année précédente, il présente des notes de fruits noirs et rouges, des arômes d'épices et de pierre de schiste. En bouche, il est plein et arrondi mais très frais, avec des tanins doux et une excellente acidité qui prolonge la finale en bouche.

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 2011

ÉLEVAGE 12 mois dans barriques de chêne français (20%) et cuves inox (80%) EXTRAIT SEC (G/DM³) 28.9

SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 2.2 ALCOOL (%) 13.5 PH 3.66 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 5.06

ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.57 SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 35 PRODUCTION 50.000 bouteilles