



## Diálogo 2010

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 2010 a été anormalement humide pendant l'hiver et le début du printemps, avec des précipitations très fortes. En conséquence, la vendange a été abondante, mais l'année viticole a été marquée par les maladies de la vigne. Au moment de la maturation, le temps a été chaud et sec ; toutefois, les précipitations légères du début du mois de septembre et la production au-dessus de la normale ont aidé les vignes à terminer leur maturation d'une façon équilibrée. La fermentation a eu lieu dans des cuves en inox avec des périodes de macération de 8 à 15 jours. Seulement 25 % du vin a séjourné, pendant 14 mois, dans des vieilles barriques en chêne français, des tonneaux (500 l) et des cuves (3 000 l) de vieux bois.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe couleur rubis, avec des arômes où prédominent les fruits rouges, les feuilles des bois, des notes de poivre et une note minérale, caractéristique des sols de schiste. En bouche, il est marqué par la fraîcheur et par la longueur, avec des tanins présents mais très bien intégrés. Grande vivacité qui met en relief les saveurs de fruits secs et prolonge la finale.

### 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 avril 2012  
ÉLEVAGE 14 mois dans des barriques en chêne français et des tonneaux de vieux bois (25 %) et dans des cuves en inox (75 %)  
EXTRAIT SEC (G/DM<sup>3</sup>) 27.4 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM<sup>3</sup>) 2.2 ALCOOL (%) 13 PH 3.7 ACIDITÉ TOTALE (G/DM<sup>3</sup>) 4.9  
ACIDITÉ VOLATILE (G/DM<sup>3</sup>) 0.6 SO<sub>2</sub> LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM<sup>3</sup>) 34 PRODUCTION 50.000 bouteilles  
SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Viandes blanches. Suggestions végétariennes: plats à base de pâtes.

