



Diálogo 2011

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 2011 s'est caractérisée par une floraison particulièrement précoce. Tout le cycle végétatif a été anticipé et la vendange a débuté plus tôt que jamais. Toutefois, la maturation des vignes plantées à une altitude plus élevée a été plus lente, et lorsque la vendange s'est terminée, tous les vins présentaient une bonne quantité d'acidité totale. La fermentation s'est faite dans des cuves en inox, avec des périodes de macération entre 8 et 15 jours. Seulement 10 % du vin a séjourné dans des barriques usagées en chêne français pendant 18 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Il présente une robe couleur rubis, avec des arômes où dominent les fruits rouges, les feuilles des bois et les notes de poivre. Note minérale caractéristique des sols de schiste. En bouche, il est marqué par la fraîcheur et par la longueur, avec une structure de tanins présents mais très bien intégrés. Il présente une grande vivacité qui met en évidence les saveurs de fruits frais et 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 Stainless steel vats

MISE EN BOUTEILLE avril 2013 ÉLEVAGE 18 mois en barriques usagées de chêne français (10 %), le reste en inox

EXTRAIT SEC (G/DM³) 30.5 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 0.8 ALCOOL (%) 13.5 PH 3.69 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 5.2

ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.6 SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 26 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 74

MASSE VOLUMIQUE (G/CM³) 0.9919

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