



Diálogo 2013

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

La vendange de 2013 a commencé le 19 août, plus tôt que d'habitude, afin de maintenir les niveaux d'acidité élevés et éviter des degrés alcooliques élevés. L'année a été plus productive, d'environ 25% par rapport à l'année précédente. La décision de commencer la récolte plus tôt s'est avérée être avisée, puisque les principaux vignobles ont déjà eu des récoltes avant de commencer à pleuvoir intensément à 27 Septembre.

Les raisins ont été cueillis à un parfait état de maturité, avec une teneur en acidité élevée et une teneur en sucre très équilibrée; après sélection, la tige était totale. La fermentation a eu lieu dans des cuves inox avec 8-15 jours de macération pelliculaire. 15% du vin a été vieilli dans des fûts usagés de chêne français pendant 12 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur rubis très vif, de concentration moyenne. Vibrant au nez, parfumé avec un arôme frais et très expressif dans les notes de fruits sauvages. Les épices et les feuilles de thé harmonieusement liés à un profil balsamique, sont à l'origine d'un arôme complexe et captivant. En bouche, plus élégante que l'édition précédente, a un profil très minéral. Avec un bon volume de bouche, jeune, avec une bonne acidité et des tanins souples, c'est un vin qui s'imaginait prouver, sans être lourds grâce à son équilibre. La finale est longue, avec une saveur minérale très rafraîchissante.

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 septembre 2014
ÉLEVAGE 12 mois dans barriques en chêne français (20%) et cuves inox (80%) EXTRAIT SEC (G/DM³) 28.7 ALCOOL (%) 13
PH 3.72 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 4.7 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.6 SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 28
SO₂ TOTAL (MG/DM³) 69 MASSE VOLUMIQUE (G/CM³) 0.9921
SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Viandes blanches. Suggestions végétariennes: plats à base de pâtes.