



Diálogo 2016

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 viticole 2016 s'est avérée très atypique, avec un hiver doux et pluvieux, un printemps froid et très humide suivi d'un été extrêmement chaud et sec. Les conditions météorologiques ont mené à un bourgeonnement précoce (avec environ 2 semaines d'avance) qui a néanmoins été suivi d'un retard d'environ 2 semaines dans le cycle végétatif pendant le printemps, surtout en ce qui concerne la véraison qui a été retardée d'environ 2 semaines.

Les raisins ont été récoltés à maturité optimale, avec des taux d'acidité élevés et des taux de sucre équilibrés. Après le tri à l'arrivée dans la cave, les raisins ont été éraflés à 100% et puis mis à fermenter en cuves en acier inoxydable, avec 8 - 15 jours de macération pelliculaire. 15 % du vin a vieilli pendant 12 mois en barriques de chêne français déjà utilisées.

NOTES DE DÉGUSTATION

De couleur très vive et d'intensité moyenne. Le profil aromatique est expressif, en offrant des notes fraîches et florales qui sont dominées par le caractère balsamique si typique du Douro. En bouche, il se montre élégant, léger et discret, sans aucune lourdeur mais avec un caractère minéral bien marqué. De grand équilibre et d'une élégance sublime, ce vin représente exactement le style simple que nous tentons toujours d'obtenir.

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 Septembre 2017

ÉLEVAGE 12 mois en barriques de chêne français (15 %) et en cuves en acier inoxydable (85 %) SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 0.6

ALCOOL (°) 13 PH 3.69 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 4.9 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.5 SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 24

SO₂ TOTAL (MG/DM³) 70 PRODUCTION 60000 Bouteilles ALLERGÈNES Sulfites et Albumine d'œuf

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Viandes blanches. Suggestions végétariennes: plats à base de pâtes. FIT POUR LES VÉGÉTALIENS non

BOUTEILLE



BOÎTE



PALETTE

