



Diálogo 2018

Un vin qui inspirera beaucoup de dialogues, avec une illustration faite par Luís Afonso.

Le Diálogo est fait pour accompagner un bon repas; il prêtera une harmonie et un équilibre aux moments quotidiens ainsi qu'aux grandes occasions. Il ne tente pas d'être le meilleur vin du monde, mais un rouge qui invite plutôt à boire avec sa fraîcheur, sa jeunesse et son charme. C'est un vin du Douro qui séduit avec sa simplicité. Afin que le vin puisse garder toute sa vivacité, uniquement une petite quantité de bois est utilisée dans son élevage.

VINIFICATION

L'année 2018 a été assez fraîche jusqu'au mois d'août, avec le juillet le plus frais du 21^e siècle. Nous avons constaté un retard au niveau du développement des vignes d'environ 3 semaines par rapport à l'année 2017. Les premiers jours d'août ont été marqués par une hausse subite des températures: jusqu'à présent, le 4 août est le jour le plus chaud du 21^e siècle. Par conséquent, la maturation des baies a progressé lentement pendant le mois de septembre. En raison du stress hydrique, les vignes nous ont donné des moûts avec de faibles teneurs en alcool et une bonne maturité phénolique, avec suffisamment de complexité et de minéralité.

Après leur arrivée à la Quinta de Nápoles, les grappes ont été éraflées doucement et le fruit a fait sa fermentation en cuves d'acier inoxydable sous des températures contrôlées pendant environ une semaine. Une part du vin a fait son élevage en barriques de chêne français alors que l'autre part du vin est restée en acier inoxydable pendant environ 6 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le vin est doté d'une belle robe rubis intense.

Le nez reflète le millésime 2018 – une année fraîche avec des niveaux de maturité modérés. Le profil aromatique de ce vin est élégant, avec des notes minérales en parfaite harmonie avec les arômes balsamiques, floraux et de fruits rouges frais.

En bouche, le vin se montre léger et fin, avec des tannins soyeux mais persistants. Une belle acidité le rend facile à boire et à savourer.

INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort (vinhos) S.A RÉGION Douro TYPE DE SOL Schiste ÂGE DE VIGNES 10-40 ans

CÉPAGES Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Amarela PIEDS DE VIGNE PAR HA 4000

CONDUITE DES VIGNOBLES Guyot et Royat ALTITUDE AU-DESSUS DU NIVEAU DE LA MER 100-150 PÉRIODE DE VENDANGE Septembre

MODE DE VENDANGE Manuelle MALOLACTIQUE En barriques et en acier inoxydable FERMENTATION En cuves d'acier inoxydable

MISE EN BOUTEILLE Septembre 2019 ÉLEVAGE 6 mois en barriques et en acier inoxydable EXTRAIT SEC (G/DM³) 30.7

SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 0.6 ALCOOL (%) 13.3 PH 3.66 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 5.4 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.5

SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 27 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 70 MASSE VOLUMIQUE (G/CM³) 0.99

PRODUCTION 60000 Bouteilles ALLERGÈNES Sulfites et Albumine d'œuf

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Viandes blanches, pâtes et plats végétariens. FIT POUR LES VÉGÉTALIENS non

BOUTEILLE



BOÎTE



PALETTE

