



Diálogo 2019

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 viticole 2019 a été marquée par la sécheresse. Le printemps a commencé avec des températures élevées qui ont baissé par la suite et se sont maintenues basses pendant tout l'été. Quelques averses sont arrivées juste au bon moment du cycle végétatif des vignes et la floraison a eu lieu sous des conditions météorologiques idéales, ce qui nous a donné des rendements moyens ou même forts avec des raisins sains. Grâce aux jours doux et aux nuits fraîches du mois d'août, les baies ont pu attendre leur maturité lentement et de manière équilibrée.

La récolte a atteint son sommet pendant la semaine du 8 au 15 septembre et s'est terminée le 1er octobre avec les cépages rouges des parcelles à haute altitude.

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 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 VIN Rouge TYPE DE SOL Schisteux ÂGE DE VIGNES 10 à 40 ans

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

CONDUITE DES VIGNOBLES Guyot et Royat ALTITUDE (M) 100-150 PÉRIODE DE VENDANGE Septembre

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

MISE EN BOUTEILLE Mai 2020 ÉLEVAGE 6 mois en barriques et en acier inoxydable EXTRAIT SEC (G/DM³) 29.2

SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 0.9 ALCOOL (%) 13 PH 3.7 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 5.3 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.5

SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 32 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 62 MASSE VOLUMIQUE (G/CM³) 0.992

PRODUCTION 60000 bouteilles ALLERGÈNES Sulfites et Albumine d'œuf

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

BOUTEILLE

BOÎTE

PALETTE

