



DoDa 2003

En partant d'une idée de Rolf Niepoort, Dirk, son fils, a contacté pour la première fois Álvaro de Castro en 2000, afin de créer le Dado. Il s'agissait de créer un vin idéal, d'associer l'élégance et la longévité du Dão à la concentration et à la structure du Douro. La quatrième édition du Dado conjugue le meilleur de deux régions capables de produire de grands vins. Le Dado 2003 est issu de l'assemblage de 60 % de vin du Douro, produit au domaine de Quinta de Nápoles, provenant de vignobles de plus de 60 ans, et de 40 % de vin du Dão, produit au domaine de Quinta da Pellada, provenant de vieux vignobles de Quinta de Saes et d'une vigne de Touriga Nacional de plus de 20 ans.

VINIFICATION

Le vin du Douro a été vinifié dans un lagar traditionnel et foulé au pied avec macération avant fermentation. Au bout de 8 jours de fermentation, le vin a été élevé pendant 15 mois dans des barriques de chêne français, où a eu lieu la fermentation malolactique.

L'assemblage Dão a été vinifié dans des lagares, puis élevé dans des barriques de chêne français, où s'est déroulée la fermentation malolactique. Il est issu de l'assemblage, à parts égales, de raisins provenant de vieux vignoble de Quinta de Saes et d'une vigne de Touriga Nacional. Une fois l'assemblage effectué, un collage très fin a été fait à l'aide de blanc d'œuf, puis il a été mis en bouteille.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe intense, arôme complexe aux notes florales, de fruits rouges typiques du Touriga Nacional, épicé et minéral. Il est dense en bouche, avec une vive acidité, des tanins bien présents mais doux, un fruit très fin et une structure impressionnante, ayant une finale longue et persistante. Un vin de grande longévité.

INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort (Vinhos) SA, Álvaro de Castro e Dirk Niepoort RÉGION Dão / Douro TYPE DE VIN Rouge

TYPE DE SOL Schiste VIGNOBLES Divers vignobles, mélange de vins ÂGE DE VIGNES 60-80 ans

CÉPAGES Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinto Cão

PIEDS DE VIGNE PAR HA 6000-5000 CONDUITE DES VIGNOBLES Guyot et Royat ALTITUDE (M) 100-400

FERMENTATION Pressoirs traditionnels MISE EN BOUTEILLE mai 2005 ÉLEVAGE 15 mois dans barriques

EXTRAIT SEC (G/DM³) 31,3 ALCOOL (‰) 13,5 PH 3,62 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 5,6 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0,56

SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 30 PRODUCTION 5,600 bouteilles

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Vin charnu mais ayant une bonne acidité, ce qui lui permet d'accompagner plusieurs plats.
Il accompagne à merveille le riz au canard ou les gibiers, ainsi que les plats mijotés.

DERNIÈRE MISE À JOUR 2023-05-05

