



DoDa 2004

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 quatrième Dado est issu de l'assemblage du vin du Douro produit au domaine Quinta de Nápoles, provenant de vignobles de plus de 60 ans, et du vin du Dão, produit au domaine Quinta da Pellada, provenant de vignobles de plus de 30 ans, où prédomine le Touriga Nacional. L'assemblage de 2004 est composé de 55 % de Dão et de 45 % de Douro.

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.

Le Dão provient de vieux vignobles de Quinta de Saes et de Quinta de Pellada, dont environ la moitié est composée de vieux cépages de Touriga Nacional et le reste est un mélange de cépages traditionnels. Le vin Dão a été vinifié dans des pressoirs, et la fermentation malolactique a été effectuée en fûts de chêne Allier ff, où il a été élevé pendant 18 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rubis 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 Douro: Schiste; Dão: base granitique avec du sable VIGNOBLES Divers vignobles en Douro et Dão
ÂGE DE VIGNES 30-120 ans CÉPAGES Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinto Cão
PIEDS DE VIGNE PAR HA 6000 CONDUITE DES VIGNOBLES Guyot ALTITUDE (M) 100-400: Douro; 500: Dão
FERMENTATION Lagar (pressoir) MISE EN BOUTEILLE mai 2006 ÉLEVAGE 15-18 mois dans barriques en chêne français
EXTRAIT SEC (G/DM³) 32.3 ALCOOL (%) 13.5 PH 3.65 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 6.3 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.58
SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 30 PRODUCTION 5.600 bouteilles, 136 Magnums

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

