



DoDa 2005

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 un vin ensemble. La cinquième édition du DoDa (qui auparavant portait le nom de DaDo) conjugue le meilleur de deux régions capables de produire de grands vins.

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 20 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 da Pellada. 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 24 mois.

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 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 Octobre 2007 ÉLEVAGE 20-24 mois dans barriques de chêne EXTRAIT SEC (G/DM³) 33,5

ALCOOL (%) 13,5 PH 3,68 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 6,7 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0,5

SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 30 PRODUCTION 4.608 bouteilles; 212 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

