



DoDa 2007

La première aventure du Dado, désormais dénommé Doda, remonte à l'année 2000, reposant sur une vieille idée de Rolf Niepoort, selon laquelle le vin portugais idéal serait celui qui parviendrait à allier l'élégance, la fraîcheur et la longévité des vins du Dão à la structure et à la puissance des vins du Douro, conciliant ainsi les fruits mûrs des sols schisteux du Douro aux arômes d'aiguilles de pin et à la minéralité des sols granitiques du Dão. Avec cette idée en tête, Dirk a contacté Álvaro de Castro pour la première fois, afin de faire un assemblage de deux vins, un de chaque région, à proportions égales, en quête d'équilibre. Depuis lors, tous les ans, Dirk et Álvaro se réunissent pour mettre au point un assemblage qui exprimerait le mieux ce concept. Puisqu'il s'agit de vins provenant de deux régions délimitées différentes, il est classé comme vin de table.

VINIFICATION

La composition de la 6ème édition du Doda est l'assemblage de 50 % de vin du Dão et de 50 % de vin du Douro. Le vin du Douro provient de vignobles de plus de 60 ans, où prédominent les cépages Touriga Franca et Tinta Roriz. La vinification est effectuée dans des cuves coniques, et la macération dure 30 jours. La fermentation malolactique a lieu dans des barriques usées en chêne français, où le vin a été élevé pendant 20 mois. L'assemblage du Dão provient du domaine Quinta da Pellada, de la pièce 5 de Touriga Nacional, ainsi que de vieux vignobles, où règne un mélange de cépages traditionnels de la région. La vinification a été effectuée dans des pressoirs et le vin a été élevé dans des barriques de chêne français, neuves et usées, pendant 20 mois, où a aussi eu lieu la fermentation malolactique.

NOTES DE DÉGUSTATION

Arôme très complexe aux notes épicées, d'aiguilles de pin et de terre humide, avec des arômes floraux et de fruits rouges discrets. En bouche, il révèle une acidité très vive, minérale, à la structure impressionnante et bien définie, avec des tanins bien intégrés, un fruit très fin et complexe. 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 30-80 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), cuves et grands foudres MISE EN BOUTEILLE juillet 2009
ÉLEVAGE 20-22 mois dans barriques en chêne ALCOOL (%) 13,5 PH 3,68 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 4,9
ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0,58 SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 24 PRODUCTION 3,238 bouteilles; 946 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

