



DoDa 2008

Le Doda (Dado jusqu'en 2004) a été produit pour la première fois en 2000 à partir d'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, dans le but de faire un assemblage de deux vins, un de chaque région, à proportions égales, en quête d'équilibre. Dès lors, tous les ans, Dirk et Álvaro préparent un assemblage qui exprime le mieux ce concept.

VINIFICATION

Dans les deux régions, les nuits froides de 2008 sont à l'origine de vins où dominant les arômes de fruits rouges frais et une incroyable acidité, contribuant ainsi à un grand équilibre et à un bon potentiel de vieillissement.

L'assemblage de la 7ème édition du Doda est composé 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, plantés sur un coteau orienté au nord, où prédominent les cépages Touriga Franca et Tinta Roriz. La vinification est effectuée dans des cuves en inox, avec des macérations de 45 jours, et 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 pendant 20 mois dans des barriques de chêne français, neuves et usées, où a aussi eu lieu la fermentation.

NOTES DE DÉGUSTATION

Arôme complexe, au fruit très fin, avec des fruits rouges alliés à des notes d'épices, d'aiguilles de pin, de terre humide et d'arômes floraux discrets. En bouche, il présente une acidité très vive et il est riche en fruits et en notes minérales. Les tanins sont très bien intégrés et affinés, supportant une structure solide mais légère, avec 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 30-80 ans CÉPAGES Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Amarela

PIEDS DE VIGNE PAR HA 6000 CONDUITE DES VIGNOBLES Guyot ALTITUDE (M) 100-400: Douro; 500: Dão

FERMENTATION Inox, lagar (pressoir) et cuve MISE EN BOUTEILLE juillet 2008 ÉLEVAGE 20 mois dans barriques en chêne

EXTRAIT SEC (G/DM³) 31 ALCOOL (%) 13 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 5,45 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0,72

PRODUCTION 3.000 bouteilles; 200 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

