



DoDa 2010

C'est sous l'impulsion de son père Rolf, que Dirk Niepoort a lancé ce projet en 2000. Il s'agit de la 9^{ème} édition du Doda, récolte de 2010. Ce vin est né de l'idée de Rolf Niepoort, selon laquelle « le vin portugais idéal serait celui qui allie l'élégance, la fraîcheur et la longévité des vins du Dão à la structure et à la puissance des vins du Douro, conciliant le fruit des sols de schiste du Douro avec les arômes d'aiguilles de pin et la minéralité des sols granitiques du Dão ».

Le Doda 2010 (Dado jusqu'en 2004) conjugue le meilleur de ces deux régions. Cette édition est issue de l'assemblage de 60 % de vin du Douro produit au domaine de Quinta de Nápoles, issu de très anciens vignobles (dont l'un remonte à plus de 120 ans) et de 40% de vin du Dão produit à Quinta da Pellada et provenant de vieilles vignes plantées de cépages typiques de la région : Tourigo, Jaen, Alfrocheiro et Tinta Roriz.

VINIFICATION

L'assemblage du Dão a été vinifié dans des lagares [grands pressoirs en granit], puis élevé dans des barriques de chêne français, où s'est déroulée la fermentation malolactique. Près de 20 % du vin du Douro a été vinifié dans des cuves et 80 % dans un pressoir traditionnel, où le raisin a été foulé au pied, avec macération avant fermentation.

Au bout de 10 jours de fermentation, le vin a été élevé pendant 21 mois dans des barriques de chêne français, où a eu lieu la fermentation malolactique. Après l'assemblage, ce Doda a été mis en bouteille sans aucun ajout de colle.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le Doda est limpide, avec une robe rubis intense. Ses arômes de fruits rouges frais sont accompagnés de notes épicées, de terre mouillée et d'aiguilles de pin. En bouche, il révèle une bonne acidité, des tanins doux bien intégrés dans un vin bien équilibré, avec une finale longue et persistante. C'est un vin doté d'un bon potentiel de vieillissement.

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 Jaen, Tourigo, Alfrocheiro, Touriga Franca, 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 août 2012
ÉLEVAGE 21 mois dans barriques ALCOOL (%) 13,5 PH 3,64 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 5,1
ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0,67 SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 24 PRODUCTION 5.491 bouteilles; 100 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

