



DoDa 2012

C'était Rolf Niepoort qui a conçu l'idée mais Dirk qui l'a concrétisée: il s'agit d'un projet qui a été lancé il y a 17 ans. Ce vin est le résultat de la conception de Rolf Niepoort d'un vin portugais idéal qui associerait l'élégance, la fraîcheur et la longévité des vins de la région du Dão et la structure et la force des vins du Douro. Il marierait le fruité qu'offrent les sols schisteux du Douro avec les arômes de pin et la minéralité qui sont si typiques des sols granitiques du Dão. Ce millésime est un assemblage de 60% de vin de Douro provenant des vignes très anciennes de Quinta de Nápoles (dont certaines ont atteint l'âge de 120 ans) et de 40% de vin de Dão de Quinta da Pellada qui provient également de vieilles parcelles composées des cépages typiques de la région : le Tourigo, le Jaen, l'Alfrocheiro et le Tinta Roriz.

VINIFICATION

Une grande quantité de la composante Dão a été vinifiée en lagares et puis fermentée en barriques françaises où le vin a également fait sa fermentation malolactique.

Environ la moitié du vin de Douro a été vinifiée en cuve de fermentation et le reste en lagares de granite traditionnels où le moût a été foulé au pied avant de bénéficier d'une courte période de macération. Après sa fermentation, le vin a vieilli en barriques françaises pendant 21 mois et a subi une fermentation malolactique. Le Doda a été mis en bouteilles sans aucun collage.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le vin est doté d'une robe rubis somptueuse et offre, pour un millésime aussi équilibré que celui de 2012, des arômes de fleurs et de baies noires, beaucoup de complexité et une certaine rondeur en bouche. Le bois s'intègre très bien dans le caractère minéral et délicat du vin. En bouche, il a une concentration impressionnante, avec des tannins fermes et une belle structure. Sa minéralité et sa belle acidité lui prêtent de la fraîcheur et de l'équilibre qui se terminent par une longue finale vive : c'est la force du Douro et l'élégance du Dão en parfaite harmonie ! Un vin qui vieillira sans doute avec beaucoup de grâce.

INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort (Vinhos) SA, Álvaro de Castro et Dirk Niepoort RÉGION Douro/Dão TYPE DE VIN Rouge

TYPE DE SOL Douro: sols schisteux; Dão: sols sableux et argileux sur une base granitique

VIGNOBLES Plusieurs vieilles parcelles dans les régions du Douro et du 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) Douro : 100-400m au-dessus du niveau de la mer; Dão : 500m au-dessus du niveau de la mer

PÉRIODE DE VENDANGE Septembre MODE DE VENDANGE Manuelle

FERMENTATION En lagares, en cuves de fermentation et en grandes cuves en bois MISE EN BOUTEILLE Juillet 2014

ÉLEVAGE 21 mois en barriques ALCOOL (%) 13,5 PRODUCTION 6 450 bouteilles ALLERGÈNES sulfites

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

BOUTEILLE



5602840051942

