



DoDa 2013

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.

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

De cor rubi fechada e de anel atijolado, o Doda 2013 mostra-se muito florestal no aroma, com notas mentoladas e um toque balsâmico que o torna bastante especiado. Na boca é muito fino e robusto simultaneamente, com um grande equilíbrio entre o seu caráter herbáceo, como alguma folha de chá verde seca, e as notas terciárias de estágio em madeira. Um vinho flexível, que alia o melhor das duas regiões, a frescura do Dão e a estrutura do Douro, proporcionando um final de boca muito persistente e leve. Decantação aconselhada.

INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort (Vinhos) S.A, Álvaro de castro, 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

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 2015

ÉLEVAGE 21 mois en barriques ALCOOL (%) 13 PH 3.7 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 5.3 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.78

SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 11 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 33 MASSE VOLUMIQUE (G/CM³) 0.991 PRODUCTION 4800 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.

FIT POUR LES VÉGÉTALIENS & VÉGÉTARIENS oui DERNIÈRE MISE À JOUR 2023-05-05

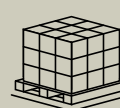
BOUTEILLE



BOÎTE



PALETTE



80 cm 120 cm

