



Niepoort Conciso Branco 2014

2014 est notre premier millésime du Conciso Branco, un vin blanc frais et élégant issu de la région du Dão. Ce vin montre tout le potentiel des vieilles vignes et du terroir granitique de cette appellation. Le raisin provient de la Quinta da Lomba qui dispose de parcelles extrêmement anciennes dont certaines ont déjà atteint un âge supérieur à 100 ans. Ces parcelles sont plantées en cépages autochtones de la région, principalement en Bical, Encruzado et en Malvasia.

VINIFICATION

À la différence des autres régions, Dão n'a eu que très peu de pluie en 2014. Il y a eu des semaines de chaleur intense, avec des nuits sèches et des matinées ensoleillées : de très bonnes conditions pour le début de la récolte qui a commencé le 10 septembre pour les cépages blancs et le 22 septembre pour les rouges. Ayant pris fin le 27 septembre, la récolte en elle-même était de courte durée et s'est déroulée sous des conditions météorologiques idéales. Le vin a fait sa fermentation thermo-régulée en cuve granit suivi par un élevage de 20 mois, sans bâtonnage, dans des barriques de 228 l déjà utilisées où le vin a également subi sa fermentation malolactique.

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe du Conciso Branco 2014 est d'une couleur dorée ravissante. Les arômes de ce vin sont délicats et envoûtants, avec une belle harmonie entre les fruits blancs, les herbes et une touche très discrète de fruits secs ainsi qu'un léger accent fumé provenant des barriques. Ce vin blanc complexe évolue dans le verre et offre beaucoup de minéralité et de fraîcheur. En bouche, il a une belle rondeur, légèrement onctueuse, qui harmonise parfaitement avec la minéralité et l'acidité du vin. La finale très persistante est d'une profondeur remarquable et se termine par une dernière touche de bois.

INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort Vinhos RÉGION Dão TYPE DE VIN Blanc TYPE DE SOL Granite ÂGE DE VIGNES 60 à 100 ans

CÉPAGES Bical, Encruzado, Malvasia et autres PIEDS DE VIGNE PAR HA 4500 CONDUITE DES VIGNOBLES Goblet

ALTITUDE (M) 600m PÉRIODE DE VENDANGE Septembre 2014 MODE DE VENDANGE Manuelle MALOLACTIQUE Barrique

FERMENTATION En cuve granit MISE EN BOUTEILLE Juin 2016 ÉLEVAGE 20 mois en barriques de 228 l déjà utilisées

EXTRAIT SEC (G/DM³) 20.9 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 2.9 ALCOOL (%) 13 PH 3.13 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 6.47

ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.65 SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 21 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 75

MASSE VOLUMIQUE (G/CM³) 1 PRODUCTION 1788 bouteilles

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Ce vin accompagnera parfaitement les mets à base de cabillaud et d'autres poissons gras. Il s'accordera très bien avec les saucissons locaux et encore mieux avec le fromage de la « Serra da Estrela ».

DERNIÈRE MISE À JOUR 2023-05-05

