



Niepoort Conciso Branco 2015

Avec ce deuxième millésime du Conciso Branco, nous avons encore une fois réussi à créer 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 presque atteint l'âge de 100 ans. Ces parcelles sont plantées en cépages autochtones de la région, principalement en Bical, Encruzado et en Malvasia.

VINIFICATION

Dans la région du Dão, l'année 2015 a été marquée par un hiver beaucoup plus sec que celui de l'année précédente, mais les averses du début du printemps ont réapprovisionné un peu les réserves en eau des sols : les vignes ont donc pu rester hydratées pendant les mois secs du printemps et de l'été. Puisque 2015 a été une année précoce, la véraison a débuté en juillet et la récolte a démarré une semaine plus tôt par rapport au millésime précédant. La récolte, qui a pris fin le 19 septembre, a été de courte durée et s'est déroulée sous des conditions météorologiques idéales. Le vin a fait sa fermentation en cuve granit à des températures contrôlées, mais il a vieilli et achevé sa fermentation malolactique en barriques de 228 litres pendant 20 mois, sans bâtonnage.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le Conciso Branco 2015 est doté d'une ravissante robe citron. On retrouve dans ses arômes délicats et envoûtants un joli équilibre entre les fruits blancs, les herbes aromatiques et son caractère minéral. Les nuances boisées sont très discrètes et bien intégrées. Ce vin complexe évolue dans le verre en dévoilant beaucoup de minéralité et de fraîcheur. En bouche, il a une belle rondeur, légèrement onctueuse, qui harmonise parfaitement avec la minéralité, le fruit et l'acidité du vin. La finale très persistante offre une dernière note de fraîcheur.

INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort (Vinhos) S.A RÉGION Dão TYPE DE VIN Blanc TYPE DE SOL Granitique
VIGNOBLES Quinta da Lomba ÂGE DE VIGNES 60 à 100 ans CÉPAGES Bical, Encruzado, Malvasia et autres
PIEDS DE VIGNE PAR HA 3000 CONDUITE DES VIGNOBLES Gobelet ALTITUDE (M) 600 PÉRIODE DE VENDANGE Septembre
MODE DE VENDANGE Manuelle MALOLACTIQUE En barriques FERMENTATION En cuves de granite
MISE EN BOUTEILLE Juin 2017 ÉLEVAGE 20 mois en barriques de 228 l déjà utilisées ALCOOL (%) 12.5 PH 3.04
ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 6.98 SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 54 PRODUCTION 6000 bouteilles ALLERGÈNES Sulfites
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 ».

FIT POUR LES VÉGÉTALIENS & VÉGÉTARIENS oui

BOUTEILLE



BOÎTE



PALETTE

