



# Niepoort Conciso Branco 2016

Avec ce troisième 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

L'année viticole 2016 a été marquée par un hiver doux, mais aussi par un printemps avec une pluviométrie et humidité très élevées – des conditions qui se sont prolongées jusqu'au début de l'été. Malgré le risque de maladies que posent ces conditions météorologiques aux vignes, les vignes n'ont pas subi de dégâts grâce aux pratiques de biodynamie qui les rendent plus résistantes aux maladies.

Ces conditions météorologiques et le retard du cycle végétatif ont fait que la récolte n'a démarré que le 12 septembre, c'est-à-dire assez tardivement. Toutefois, la récolte s'est déroulée sans précipitations, ce qui a amélioré la concentration des baies.

Le vin a été vinifié en cuves de granite sous des températures contrôlées. Ensuite, le vin a été transmis dans des fûts anciens de 500 litres où le vin a fait sa fermentation malolactique ainsi que son élevage de 20 mois, sans bâtonnage.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Le Conciso Branco 2016 est doté d'une ravissante robe citron. On retrouve dans ses arômes délicats et envoûtants des notes épicées et végétales, des nuances de fruits blancs, d'herbes aromatiques et son caractère minéral. Le bois y est moins évident que dans les millésimes précédents. C'est un vin blanc qui offre une texture ferme, une belle rondeur en bouche, mais aussi de la tension et une acidité bien marquée. Ce vin complexe dévoilera davantage son bouquet après un peu de contact avec l'air et se mariera parfaitement avec une cuisine assez riche. 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 Granitiques VIGNOBLES Quinta da Lomba  
ÂGE DE VIGNES De 60 à 100 ans CÉPAGES Bical, Malvasia et Encruzado PIEDS DE VIGNE PAR HA 3000  
CONDUITE DES VIGNOBLES Gobelet ALTITUDE (M) 600 PÉRIODE DE VENDANGE Septembre MODE DE VENDANGE Manuelle  
MALOLACTIQUE En fûts FERMENTATION En cuves de granite MISE EN BOUTEILLE Juin 2018 ÉLEVAGE 20 mois en fûts anciens de 500L  
EXTRAIT SEC (G/DM<sup>3</sup>) 18 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM<sup>3</sup>) 0.7 ALCOOL (%) 11.5 PH 3.09 ACIDITÉ TOTALE (G/DM<sup>3</sup>) 6.87  
ACIDITÉ VOLATILE (G/DM<sup>3</sup>) 0.37 SO<sub>2</sub> LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM<sup>3</sup>) 22 SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 72 MASSE VOLUMIQUE (G/CM<sup>3</sup>) 0.99  
PRODUCTION 5900 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

