



Niepoort Conciso Branco 2017

Le Conciso Branco 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 2017 a été marquée par un hiver sec, avec une pluviométrie bien inférieure par rapport à la moyenne ces derniers 30 ans. Un printemps chaud et sec a apporté des vagues de chaleur qui se sont prolongées jusqu'au début de l'été. Avec cette hausse des températures moyennes et le manque de pluie, nous avons vu une avance du cycle végétatif des vignes d'environ 2 semaines, du bourgeonnement jusqu'à la véraison.

Ces conditions se sont maintenues durant l'été, par conséquent, la récolte a démarré très tôt et a été particulièrement intense et courte. 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 2017 est splendide dans sa robe citron. Ses arômes sont austères, sur un fond de minéralité et des notes de fleurs blanches, de miel et d'herbes aromatiques. Le bois y est moins évident que dans les millésimes précédents. Il s'agit d'un vin blanc avec un beau volume en bouche et une bonne acidité qui vient compléter l'onctuosité typique des cépages Encruzado et Malvasia Fina. Ce vin complexe demande un peu de temps dans le verre pour se dévoiler davantage. Il se mariera extrêmement bien avec des plats riches. La finale est très longue, délicate et rafraîchissante.

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 Juillet 2019

ÉLEVAGE 20 mois en fûts anciens de 500L EXTRAIT SEC (G/DM³) 17.2 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 0.7 ALCOOL (%) 12.4 PH 3.19

ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 4.96 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.4 SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 27 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 97

MASSE VOLUMIQUE (G/CM³) 0.98 PRODUCTION 5900 bouteilles ALLERGÈNES Sulfités

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

