



Niepoort Conciso Branco 2018

Avec ce cinquième 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

Le millésime 2018 nous a posé des défis liés aux conditions météorologiques de la première partie de l'année qui ont inéluctablement réduit les rendements obtenus à la récolte.

Malgré un début d'année pluvieux, l'été a été chaud et assez sec pour une excellente maturation des baies et, par conséquent, du fruit de qualité prometteuse.

Après quelques traitements préventifs dans les vignobles, nous avons démarré les vendanges avec les cépages blancs le 3 septembre et les avons terminées avec les derniers rouges le 10 octobre.

En dépit des rendements plus faibles, nous avons récoltés du fruit de qualité remarquable pour la plupart : les vins offrent des taux d'acidité équilibrés et des teneurs en alcools un peu plus élevées.

Les vins élaborés à la Quinta da Lomba ont fermenté en cuves de granit avant de faire une fermentation malolactique et un élevage en barriques de bois ancien de 228 litres pendant 20 mois, sans bâtonnage.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le Conciso Branco 2018 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 De 60 à 800 ans CÉPAGES Bical, Encruzado et Malvasia PIEDS DE VIGNE PAR HA 3000

CONDUITE DES VIGNOBLES Gobelet ALTITUDE (M) 600 PÉRIODE DE VENDANGE Septembre MODE DE VENDANGE Manuelle

MALOLACTIQUE En cuves de granite FERMENTATION En cuves de granite MISE EN BOUTEILLE Avril 2020

ÉLEVAGE 20 mois en fûts anciens de 228L ALCOOL (%) 12,5 PH 3,14 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 6,75 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0,4

SO₂ TOTAL (MG/DM³) 45 PRODUCTION 12 000 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

