



Niepoort Conciso Branco 2019

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

L'année 2019 a été un millésime très équilibré dans la vallée du Douro. Tout comme dans la région du Bairrada, le risque de maladies a été pratiquement inexistant et il n'y avait presque aucun besoin de traitements dans les vignobles. En été, le manque d'eau et la chaleur ont fait avancer la maturation des baies et donc aussi le début des vendanges qui ont commencé le 28 août et qui se sont terminées le 29 septembre.

Nous estimons qu'il s'agit d'un bon millésime, avec une acidité équilibrée et légèrement plus de profondeur en ce qui concerne la couleur. Les fermentations se sont faites comme on l'avait espéré, avec une légère hausse des teneurs en alcool par rapport aux années précédentes, qui n'a pourtant pas nui à la fraîcheur ni à l'élégance des vins en général.

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 2019 arbore une belle robe jaune citron. Les notes boisées provenant des barriques sont équilibrées par des arômes de citron, de fruits à noyau et d'herbes aromatiques. En bouche, on retrouve une belle charpente et beaucoup d'élégance. L'acidité de sa finale rend ce vin encore plus dynamique, persistant et rafraichissant.

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 100 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 2022

ÉLEVAGE 20 mois en fûts anciens de 228L EXTRAIT SEC (G/DM³) 19,3 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 0,6 ALCOOL (%) 12,1 PH 3,09

ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 6,46 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0,38 SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 34 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 120

MASSE VOLUMIQUE (G/CM³) 0,989 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 DERNIÈRE MISE À JOUR 2023-05-05

BOUTEILLE

BOÎTE

PALETTE

