



# Niepoort Conciso Branco 2020

Avec ce 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 2020 a été marquée par un long hiver rude avec une pluviométrie relativement élevée. Un printemps quasi inexistant a été suivi d'un été assez doux qui a néanmoins apporté quelques jours de chaleur intense. Ces conditions météorologiques ont compliqué la maîtrise des maladies et de la maturité au niveau des raisins.

Quand les baies ont atteint le niveau de maturité souhaité, les vendanges ont démarré, s'étendant du 25 août jusqu'au 24 septembre. Malgré ses difficultés, ce millésime nous a donné des vins dotés d'une très belle acidité et d'un excellent potentiel de garde.

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

Conciso Branco 2020 a une belle couleur citrique. Les notes boisées sont plus subtiles par rapport au dernier millésime 2019. Le nez révèle des notes de miel, d'agrumes, d'abricot et d'épices comme la gousse de vanille. Sa complexité est très bien intégrée au boisé. La bouche est structurée et élégante. L'acidité équilibrée le rend vif, long et frais.

## INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort 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 Février 2023  
ÉLEVAGE 20 mois en fûts anciens de 228L EXTRAIT SEC (G/DM<sup>3</sup>) 20.6 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM<sup>3</sup>) 1.4 ALCOOL (%) 12 PH 3.15  
ACIDITÉ TOTALE (G/DM<sup>3</sup>) 6.85 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM<sup>3</sup>) 0.43 SO<sub>2</sub> LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM<sup>3</sup>) 32  
SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 125 MASSE VOLUMIQUE (G/CM<sup>3</sup>) 0.99 PRODUCTION 3100 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

