



Niepoort Conciso 2012

En Septembre 2012, au cours de deux jours de pluies dans la vallée du Douro, qui ont obligé à arrêter la vendange, Dirk Niepoort à être allé à la région du Dão pour voir un vignoble très ancien, presque centenaire. Ce vignoble, face à l'est sur les pentes de la Serra da Estrela, soigneusement entretenu par un vieux paysan, était à le moment idéal pour être récolté. Un vieux vignoble en sol de granit, avec castes mixtes, était presque comme un coup de foudre. Après une discussion saine, nous avons pu acheter des raisins et les récoltés à ce jour-là. Avec l'aide de bon ami Álvaro de Castro, de Quinta da Pellada, des raisins ont été vinifiés en lagar (presseur). Conciso est notre interprétation d'un Dão fin et élégant, sans fruit lourd, et qui montre tout le potentiel d'un ancien vignoble.

VINIFICATION

Le vin a été vinifié dans le lagar (presseur), avec une macération prolongée, mais pratiquement pas d'extraction, et on a utilisé 50% d'égrappage. Il a fermenté pendant 27 jours, et puis a vieilli pendant 20 mois dans une vieille barrique de 2500L à Quinta de Baixo. A été mis en bouteille sans filtration ni collage.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le Conciso 2012 est de couleur claire avec des nuances de violette. Montre un arôme très frais avec des notes d'épices et un certain floral. Complexe et profonde, avec une intense profil minéral, on sentons qui vient d'une région froide. Dans la bouche est harmonieux, avec un bon équilibre acidité / alcool. Les tanins sont fins et délicats, sa structure des concentration moyenne et la fraîcheur minéral rendent ce vin très facile à boire, mais avec une complexité énorme. Un vin léger, élégant et très frais, avec une longue finale de bouche, sur la base des notes minérales et de fruits ddes bois. Loin de les vins lourds et puissants, s'est créé un vin très délicat et fin, avec beaucoup de vie à venir.

INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort Vinhos S.A. RÉGION Dão TYPE DE VIN Rouge TYPE DE SOL Granite

ÂGE DE VIGNES 80 et plus de 100 ans CÉPAGES Rouge: Baga (40%), Jaen (30%), autres (30%)

PIEDS DE VIGNE PAR HA 4500 CONDUITE DES VIGNOBLES Gobelet et autres ALTITUDE (M) 600

PÉRIODE DE VENDANGE 16 septembre 2012 MODE DE VENDANGE Manuelle MALOLACTIQUE Tonneau

FERMENTATION Lagar (presseur) avec 50% d'égrappage MISE EN BOUTEILLE juin 2014

ÉLEVAGE 20 mois dans tonneau vieux de 2500L SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 0.7 ALCOOL (%) 12.5 PH 3.53

ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 5.36 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.62 SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 13

SO₂ TOTAL (MG/DM³) 25 MASSE VOLUMIQUE (G/CM³) 0.9912 PRODUCTION 3.300 bouteilles

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Des plats traditionnels, les plats de gibier, riz de canard.

DERNIÈRE MISE À JOUR 2023-05-05

