



Niepoort Conciso 2013

Le Conciso est notre interprétation d'un DÃO fin et élégant, un vin qui montre tout le potentiel et caractère d'un ancien vignoble.

Ce vignoble, centenaire, en sol de granit et face à l'est sur les pentes de la Serra da Estrela, a des variétés assemblées, où prédominent Baga et Jaen.

VINIFICATION

2013 a été une année humide, avec la pluie pendant l'hiver et le printemps. Par conséquent, la croissance des vignobles a eu lieu quinze jours plus tard que l'année précédente et tout le cycle végétatif a été retardé. L'été n'a pas été aussi chaud comme d'habitude et les nuits étaient assez froides pendant les deux dernières semaines d'août.

Le vin a été vinifié dans le lagar, avec 50% d'égrappage et une macération prolongée, mais pratiquement sans extraction. 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 2013 a une robe légère avec des nuances de violette. Montre un arôme très frais, notamment minéral, avec des bonnes notes de réduction et d'épices. Le vin est fin et très complexe dans l'arôme. Avec une concentration moyenne, est enveloppant dans la bouche avec des fruits frais et des tanins soyeux. Un vin léger, élégant et très frais, avec des notes minérales et fruits des bois, dans une longue finale, profonde et très délicate.

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 ALTITUDE (M) 600

PÉRIODE DE VENDANGE septembre 2013 MODE DE VENDANGE Manuelle MALOLACTIQUE Tonneau

FERMENTATION Lagar (pressoir) avec 50% d'égrappage MISE EN BOUTEILLE juin 2015

ÉLEVAGE 20 mois dans tonneau vieux de 2500L EXTRAIT SEC (G/DM³) 24.5 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 0.5

ALCOOL (%) 12.5 PH 3.48 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 5.64 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.73

SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 14 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 46 MASSE VOLUMIQUE (G/CM³) 1

PRODUCTION 6.100 bouteilles

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

DERNIÈRE MISE À JOUR 2023-05-05