



Niepoort Conciso 2014

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

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

VINIFICATION

En 2014, au Dão, à la différence des autres régions, il a eu peu de pluie et il y avait des semaines de temps chaud avec des nuits sèches et les matins ensoleillés, d'excellentes conditions pour le début de la récolte qui a commencé avec les blancs le 10 Septembre, et a continué avec les rouges à partir de 22 septembre. La récolte a été courte, a eu lieu dans des conditions climatiques idéales et a pris fin le 27 septembre.

Le vin a été vinifié dans le lagar, avec 50% d'égrappage et une macération prolongée, mais pratiquement sans extraction. Il a fermenté pendant 25 jours, et puis a vieilli pendant 20 mois dans une vieille barrique de 2500L. A été mis en bouteille sans filtration ni collage.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le Conciso 2014 a une robe légère avec des nuances de violette. Il montre un arôme notablement minéral, avec des fruits des bois, d'épices (poivre et clou) et des bonnes notes de réduction. 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 présent, élégant et très frais. Un style unique du Dão, avec une bonne acidité, où l'équilibre et l'harmonie sont évidentes. Finale longue, profonde et délicate. Il doit être bu dans des verres du type Bourgogne.

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 2014 MODE DE VENDANGE Manuelle MALOLACTIQUE Tonneau

FERMENTATION Lagar (pressoir) avec 50% d'égrappage MISE EN BOUTEILLE juin 2016

ÉLEVAGE 20 mois dans tonneau vieux de 2500L EXTRAIT SEC (G/DM³) 23.2 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 0.5

ALCOOL (%) 12 PH 3.74 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 4.76 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.69

SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 15 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 54 MASSE VOLUMIQUE (G/CM³) 1

PRODUCTION 10.000 bouteilles

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

DERNIÈRE MISE À JOUR 2023-05-05

