



# Niepoort Conciso 2015

Le Conciso est notre interprétation d'un vin du Dão fin et élégant qui démontre le potentiel et le caractère d'un très vieux vignoble. Celui-ci est orienté vers l'Est, ancré sur les pentes de la Serra da Estrela, dans des sols granitiques. Il est planté en plusieurs cépages, mais le Baga et le Jaen y prédominent.

## VINIFICATION

Dans la région du Dão, l'année viticole 2015 a été marquée par un hiver beaucoup plus sec que celui de l'année précédente, mais les averses du début du printemps ont réapprovisionné quelque peu les réserves en eau des sols : les vignes ont donc pu rester hydratées pendant les mois secs du printemps et de l'été. Puisque 2015 a été une année précoce, la véraison a débuté en juillet et la récolte a démarré une semaine plus tôt par rapport au millésime précédent. La récolte, qui a pris fin le 19 septembre, a été de courte durée et s'est déroulée sous des conditions météorologiques idéales.

Le vin a été vinifié en lagares, avec 50% des rafles et une longue période de macération, mais sans trop d'extraction. Il a fermenté pendant 25 jours et a fait son élevage pendant 20 mois dans une grande cuve en bois de 2500 litres avant d'être mis en bouteilles sans collage ni filtration.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Le Conciso 2015 est d'une couleur assez pâle, avec des reflets violets. Un millésime tel que 2015 offre un profil aromatique très expressif, avec beaucoup de fruit et de complexité. Ses arômes frais sont distinctement minéraux, avec des fruits de la forêt, des fleurs et des épices (le poivre et le clou de girofle). Le vin s'ouvrira avec du temps et de l'air et gagnera en finesse et en précision; c'est pourquoi il est essentiel de le décanter. La bouche est d'intensité moyenne et séduit avec son caractère fruité et ses tanins soyeux. Ce vin a de la présence, beaucoup d'élégance et de fraîcheur. Avec sa belle acidité et son équilibre, c'est une représentation pure de l'appellation Dão. La finale longue et délicate offre de multiples facettes. Dégustez en verre à Bourgogne.

## INFORMATIONS TECHNIQUES

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

ÂGE DE VIGNES 80 ans et plus de 100 ans CÉPAGES Rouges: Baga (40%), Jaen (30%), autres (30%) PIEDS DE VIGNE PAR HA 4500 pieds

CONDUITE DES VIGNOBLES Gobelet ALTITUDE (M) 600m au-dessus du niveau de la mer PÉRIODE DE VENDANGE Septembre 2015

MODE DE VENDANGE Manuelle MALOLACTIQUE En grande cuve en bois FERMENTATION En lagares avec 50% des rafles

MISE EN BOUTEILLE Juin 2017 ÉLEVAGE 20 mois en grande cuve de 2500 litres EXTRAIT SEC (G/DM<sup>3</sup>) 24.5

SUCRE RÉSIDUEL (G/DM<sup>3</sup>) 0.6 ALCOOL (%) 12 PH 3.8 ACIDITÉ TOTALE (G/DM<sup>3</sup>) 4.8 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM<sup>3</sup>) 0.64

SO<sub>2</sub> LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM<sup>3</sup>) 35 SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 72 MASSE VOLUMIQUE (G/CM<sup>3</sup>) 0.99 ALLERGÈNES Sulfitos

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Plats portugais traditionnels tels que la feijoada (un cassoulet portugais), le civet de lièvre, le gibier ou le plat portugais arroz de pato (le riz au canard).

DERNIÈRE MISE À JOUR 2023-05-05

BOUTEILLE



BOÎTE



PALETTE

