



Niepoort Conciso 2016

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

L'année viticole 2016 a été marquée par un hiver doux, mais aussi par un printemps avec une pluviométrie et humidité très élevées – des conditions qui se sont prolongées jusqu'au début de l'été. Malgré le risque de maladies que posent ces conditions météorologiques aux vignes, les vignes n'ont pas subi de dégâts grâce aux pratiques de biodynamie qui les rendent plus résistantes aux maladies.

Ces conditions météorologiques et le retard du cycle végétatif et de la maturation des raisins ont fait que la récolte n'a démarré que le 12 septembre, c'est-à-dire assez tardivement. Toutefois, la récolte s'est déroulée sans précipitations, ce qui a amélioré la concentration et la santé des baies.

La vinification a eu lieu en lagares, avec 20 % des rafles et une macération prolongée mais sans trop d'extraction.

Cette année viticole nous a permis d'atteindre des taux d'acidité optimaux et des teneurs en alcool entre 11,5 % et 12,5 % et donc, de vinifier un vin élégant qui, après sa fermentation alcoolique, a vieilli pendant environ 20 mois en barriques et dans une vieille cuve en bois de 2500L à la Quinta da Lomba avant d'être mis en bouteilles sans aucune filtration.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le Conciso 2016 est d'une jolie couleur pâle, avec des reflets violets. Un profil aromatique très intense et complexe séduit avec sa fraîcheur, sa minéralité et ses notes de fruits de bois qui se mêlent aux arômes de poivre et de clou de girofle. Le vin s'ouvrira davantage avec du temps et de l'air; c'est pourquoi nous vous recommandons de le déguster à l'avance. La bouche expressive impressionne 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.

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 Baga e Jaen PIEDS DE VIGNE PAR HA 4500 pieds

CONDUITE DES VIGNOBLES Gobelet ALTITUDE (M) 600 PÉRIODE DE VENDANGE Septembre MODE DE VENDANGE Manuelle

MALOLACTIQUE Dans une grande cuve en bois de 2500L FERMENTATION En lagares, avec 20% des rafles MISE EN BOUTEILLE Juin 2018

ÉLEVAGE 20 mois dans une grande cuve en bois de 2500L EXTRAIT SEC (G/DM³) 24.2 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 0.4 ALCŒOL (%) 12

PH 3.84 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 4.85 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.73 SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 16

SO₂ TOTAL (MG/DM³) 33 MASSE VOLUMIQUE (G/CM³) 0.99 PRODUCTION 8750 bouteilles ALLERGÈNES Sulfites

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Plats traditionnels portugais, du gibier et du riz au canard (arroz de pato).

DERNIÈRE MISE À JOUR 2023-05-05

BOUTEILLE



5603977002272

BOÎTE



5603977302273

PALETTE



35 cm

105 cm

× 3

5756 g

bois



120 cm

80 cm

130 Boîtes