



# Niepoort Conciso 2017

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 2017 a été marquée par un hiver sec, avec une pluviométrie bien inférieure par rapport à la moyenne ces derniers 30 ans. Un printemps chaud et sec a apporté des vagues de chaleur qui se sont prolongées jusqu'au début de l'été. Avec cette hausse des températures moyennes et le manque de pluie, nous avons vu une avance du cycle végétatif des vignes d'environ 2 semaines, du bourgeonnement jusqu'à la véraison.

Ces conditions se sont maintenues durant l'été, par conséquent, la récolte a démarré très tôt et a été particulièrement intense et courte.

Cette année viticole nous a permis 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 tinto 2017 est vêtu d'une robe rubis de plus forte intensité que d'habitude.

Son nez est doté de fraîcheur mais offre également de jolies notes de fruits mûrs. En bouche, sa merveilleuse concentration s'allie à cette fraîcheur fruitée, ses tannins subtils et sa belle acidité sans les dominer : c'est un vin qui fait preuve d'équilibre et d'harmonie.

Une longue finale de grande profondeur fait que ce vin se boit avec le plus grand plaisir.

## 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 et 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 MISE EN BOUTEILLE Juillet 2019

ÉLEVAGE 20 mois dans une grande cuve en bois de 2500L EXTRAIT SEC (G/DM<sup>3</sup>) 27.1 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM<sup>3</sup>) 0.6

ALCOOL (%) 12.6 PH 3.71 ACIDITÉ TOTALE (G/DM<sup>3</sup>) 4.83 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM<sup>3</sup>) 0.63

SO<sub>2</sub> LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM<sup>3</sup>) 33 SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 96 MASSE VOLUMIQUE (G/CM<sup>3</sup>) 0.99

PRODUCTION 9600 Bouteilles ALLERGÈNES Sulfites

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

FIT POUR LES VÉGÉTALIENS & VÉGÉTARIENS oui DERNIÈRE MISE À JOUR 2023-05-05

BOUTEILLE

BOÎTE

PALETTE

