



## Niepoort Conciso 2018

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

Le millésime 2018 nous a posé des défis liés aux conditions météorologiques de la première partie de l'année qui ont inéluctablement réduit les rendements obtenus à la récolte.

Malgré un début d'année pluvieux, l'été a été chaud et assez sec pour une excellente maturation des baies et, par conséquent, du fruit de qualité prometteuse.

Après quelques traitements préventifs dans les vignobles, nous avons démarré les vendanges avec les cépages blancs le 3 septembre et les avons terminées avec les derniers rouges le 10 octobre.

En dépit des rendements plus faibles, nous avons récoltés du fruit de qualité remarquable pour la plupart : les vins offrent des taux d'acidité équilibrés et des teneurs en alcools un peu plus élevées.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Comme l'édition 2017, le millésime 2018 du Conciso Tinto possède une robe rouge rubis concentrée.

Son bouquet révèle des notes de mûre, de cassis et de fruits des bois auxquelles s'allient des nuances florales complémentées par des arômes de tabac et une touche balsamique qui soulignent son caractère rustique. En bouche, il est délicat et complexe, avec une structure très élégante et des tannins subtils. L'acidité typique de la région se manifeste par la longueur et l'équilibre de la finale de ce vin.

### INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort 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 Avril 2021 ÉLEVAGE 30 mois dans une grande cuve en bois de 2500L et barriques

EXTRAIT SEC (G/DM<sup>3</sup>) 25.8 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM<sup>3</sup>) 0.3 ALCOOL (%) 12.8 PH 3.67 ACIDITÉ TOTALE (G/DM<sup>3</sup>) 5.29

ACIDITÉ VOLATILE (G/DM<sup>3</sup>) 0.51 SO<sub>2</sub> LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM<sup>3</sup>) 41 SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 111

MASSE VOLUMIQUE (G/CM<sup>3</sup>) 0.991 PRODUCTION 2900 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



5603977004351

BOÎTE



5603977604353



35 cm

10 cm

× 3

5750 g

bois

28 cm

PALETTE



80 cm

120 cm

