



## Niepoort Conciso 2019

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 2019 a été un millésime très équilibré dans la vallée du Douro. Tout comme dans la région du Bairrada, le risque de maladies a été pratiquement inexistant et il n'y avait presque aucun besoin de traitements dans les vignobles. En été, le manque d'eau et la chaleur ont fait avancer la maturation des baies et donc aussi le début des vendanges qui ont commencé le 28 août et qui se sont terminées le 29 septembre.

Nous estimons qu'il s'agit d'un bon millésime, avec une acidité équilibrée et légèrement plus de profondeur en ce qui concerne la couleur. Les fermentations se sont faites comme on l'avait espéré, avec une légère hausse des teneurs en alcool par rapport aux années précédentes, qui n'a pourtant pas nuï à la fraîcheur ni à l'élégance des vins en général.

Les vins élaborés à Quinta da Lomba sont vinifiés en lagares de granit et vieillissent en fûts de bois anciens.

### NOTES DE DÉGUSTATION

La robe de cette édition du Conciso Tinto est plus claire et vivace que celles des millésimes précédents.

Son bouquet révèle des arômes délicats de framboise et de fruits rouges qui s'allient à des nuances florales et des notes d'herbes aromatiques.

Quelques notes de tabac et des touches balsamiques témoignent d'un profil assez rustique.

Délicat et complexe en bouche, ce vin est doté d'une structure très élégante et de tannins fins. L'acidité typique de la région se révèle dans la persistance et dans l'équilibre de sa finale.

### 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 Avril 2022

ÉLEVAGE 20 mois dans une grande cuve en bois de 2500L EXTRAIT SEC (G/DM<sup>3</sup>) 21.9 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM<sup>3</sup>) 0.6

ALCOOL (%) 11.3 PH 3.7 ACIDITÉ TOTALE (G/DM<sup>3</sup>) 4.45 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM<sup>3</sup>) 0.4 SO<sub>2</sub> LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM<sup>3</sup>) 15

SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 43 MASSE VOLUMIQUE (G/CM<sup>3</sup>) 0.992 PRODUCTION 5900 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

