



# Niepoort Dão Rótulo Touriga Nacional 2016

Le Dão Rótulo Touriga Nacional est un vin en monocépage élaboré à partir d'un des cépages les plus renommés du Portugal. Nous connaissons bien les caractéristiques de la région Dão et nous avons donc tenté de dompter l'exubérance et l'intensité de cette variété en privilégiant l'acidité, la fraîcheur et une faible teneur en alcool. Non boisé, pur et linéaire, il s'accordera avec beaucoup de mets.

## 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 cuves d'acier inoxydable, avec une macération prolongée mais sans trop d'extraction.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Une robe rubis splendide, de moyenne concentration. Des arômes délicats avec quelques nuances subtiles de violettes et des notes de fruits des bois resplendissent sur le nez sans cacher son caractère vineux. De moyenne densité, la bouche est très élégante ; ses tannins soyeux et sa minéralité y sont bien évidents. La belle acidité est en pleine harmonie avec le fruit. La finale très rafraîchissante et persistante offre une touche balsamique. Son profil et sa jeunesse veulent que ce vin se boive légèrement refroidi à environ 15°C.

## INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Quinta de Baixo RÉGION Dão TYPE DE SOL Granitiques ÂGE DE VIGNES 30 à 80 ans CÉPAGES Touriga Nacional

PIEDS DE VIGNE PAR HA 4500 CONDUITE DES VIGNOBLES Gobelet ALTITUDE AU-DESSUS DU NIVEAU DE LA MER 600m

PÉRIODE DE VENDANGE Septembre MODE DE VENDANGE Manuelle MALOLACTIQUE En cuves d'acier inoxydable

FERMENTATION En cuves d'acier inoxydable MISE EN BOUTEILLE Avril et Septembre 2018

ÉLEVAGE 20 mois en cuves d'acier inoxydable EXTRAIT SEC (G/DM<sup>3</sup>) 30 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM<sup>3</sup>) 0.9 ALCOOL (%) 13.2 PH 3.88

ACIDITÉ TOTALE (G/DM<sup>3</sup>) 4.98 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM<sup>3</sup>) 0.54 SO<sub>2</sub> LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM<sup>3</sup>) 40 SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 92

MASSE VOLUMIQUE (G/CM<sup>3</sup>) 0.99 PRODUCTION 65000 Bouteilles ALLERGÈNES Sulfites

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Cuisine portugaise traditionnelle: des mets tels que le veau à l'étouffée, le riz au canard, le cabillaud cuit au four et les saucissons portugais traditionnels.

FIT POUR LES VÉGÉTALIENS oui

BOUTEILLE



BOÎTE



PALETTE

