



Niepoort Conciso Branco 2014

2014 é a primeira edição do Conciso Branco, um vinho fresco e elegante do Dão, que mostra todo o potencial das vinhas velhas e do terroir de granito. As uvas vêm da Quinta da Lomba, onde existem parcelas muito velhas, quase centenárias e onde predominam a casta Bical, Encruzado e Malvasia, entre outras castas autóctenes da região.

VINIFICAÇÃO

Em 2014, ao contrário de outras regiões, no Dão, choveu pouco e houve semanas de muito calor, com noites secas e manhãs solarengas, condições excelentes para o início da vindima que começou com os brancos a 10 de Setembro, e continuou com os tintos a partir de 22 de Setembro. A vindima foi curta, decorreu em condições meteorológicas ideais e terminou a 27 de Setembro. O vinho foi vinificado em cubas de granito com temperatura controlada e após a fermentação alcoólica, estagiou durante 20 meses em barricas usadas de 228 litros, sem batonnage, onde efectuou a fermentação maloláctica.

NOTAS DE PROVA

O Conciso Branco 2014 mostra uma bonita cor dourada. O aroma fino e envolvente é harmonioso nas notas de fruta branca, ervas aromáticas e é muito discreto nas notas de frutos secos e fumadas da barrica. Complexo, é um branco que se vai descobrindo no copo, sempre com mineralidade e frescura. Na boca apresenta um bom volume, ligeiramente untuoso, suportado por uma boa mineralidade e acidez que lhe conferem um excelente equilíbrio. Final de boca muito longo, muito profundo e com leves notas de barrica.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR	Niepoort Vinhos SA	REGIÃO	Dão	TIPO DE VINHO	Branco	TIPO DE SOLO	Granito
IDADE DAS CEPAS	60 a 100 anos	CASTAS	Bical, Encruzado, Malvasia e outras	DENSIDADE POR HA	4500		
CONDUÇÃO DAS VINHAS	Goblet	ALTITUDE (M)	600	PERÍODO DE VINDIMA	Setembro 2014		
FORMA DE VINDIMA	Manual	MALOLÁCTICA	Barrica	FERMENTAÇÃO	Cubas de Granito		
ENGARRAFADO	Junho 2016	ESTÁGIO	20 meses em barricas usadas de 228L	EXTRACTO SECO (G/DM ³)	20.9		
ACÚCAR RESIDUAL (G/DM ³)	2.9	ÁLCOOL (%)	13	PH	3.13	ACIDEZ TOTAL (G/DM ³)	6.47
ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM ³)	0.65	SO ₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM ³)	21	SO ₂ TOTAL (MG/DM ³)	75		
MASSA VOLÚMICA (G/CM ³)	1	PRODUÇÃO	1788 Garrafas				
SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO	Pratos de Bacalhau e outros peixes gordos. Enchidos regionais e harmoniza muito bem com Queijo da Serra da Estrela.						

ÚLTIMA ACTUALIZAÇÃO 2023-05-05

