



Niepoort Conciso Branco 2015

É a segunda edição do Conciso Branco, onde mais uma vez se procurou criar um vinho fresco e elegante, que mostre todo o potencial das vinhas velhas e do terroir de granito do Dão. As uvas vêm da Quinta da Lomba, onde existem parcelas quase centenárias com predominância das castas Bical, Encruzado e Malvasia, entre outras castas autóctones da região.

VINIFICAÇÃO

O ano vitícola 2015 no Dão ficou marcado por um Inverno mais seco do que o ano anterior, mas a chuva que caiu no início da Primavera permitiu obter algumas reservas de água no solo, que deram suporte à planta durante os meses secos de Primavera e Verão. Sendo um ano precoce, em Julho, a vinha já se encontrava na fase de pintor, e a vindima começou uma semana mais cedo do que no ano anterior. A vindima foi curta, decorreu em condições meteorológicas ideais e terminou a 19 de Setembro. O vinho foi vinificado em cubas de granito com temperatura controlada e após a fermentação, estagiou durante 20 meses em barricas usadas de 228 litros, sem batonnage, onde efectuou a fermentação maloláctica.

NOTAS DE PROVA

O Conciso Branco 2015 mostra uma bonita cor citrina. O aroma, fino e envolvente é harmonioso nas notas de fruta branca, ervas aromáticas e perfil mineral. As notas de barrica são discretas e muito harmoniosas. 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 mineralidade, fruta fresca e acidez que lhe conferem um excelente equilíbrio. Final de boca muito longo e fresco.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Niepoort (Vinhos)S.A REGIÃO Dão TIPO DE VINHO Branco TIPO DE SOLO Granito
VINHAS Quinta da Lomba IDADE DAS CEPAS 60 a 100 anos CASTAS Bical, Malvasia, Encruzado e outras
DENSIDADE POR HA 3000 CONDUÇÃO DAS VINHAS Gobelet ALTITUDE (M) 600 PERÍODO DE VINDIMA setembro
FORMA DE VINDIMA manual MALOLÁCTICA Em barrica FERMENTAÇÃO Em tanques de granito
ENGARRAFADO junho 2017 ESTÁGIO 20 meses em barricas usadas de 228L ÁLCOOL (%) 12.5 PH 3.04
ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 6.98 SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 54 PRODUÇÃO 6000 garrafas ALERGÉNIOS Sulfitos
SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Pratos de Bacalhau e outros peixes gordos. Enchidos regionais e harmoniza muito bem com Queijo da Serra da Estrela.
APTO PARA VEGANOS & VEGETARIANOS sim ÚLTIMA ACTUALIZAÇÃO 2023-05-05

GARRAFA



CAIXA



PALETE

