



Niepoort Conciso Branco 2016

É a terceira 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 são provenientes da Quinta da Lomba, onde existem parcelas centenárias com predominância das castas Bical, Encruzado, Malvasia, entre outras castas autóctones da região.

VINIFICAÇÃO

O ano vitícola de 2016 ficou marcado por um Inverno ameno, mas com níveis de precipitação e humidade muito elevados na Primavera, que se prolongaram até ao início do Verão. Não obstante a pressão que tais condições climáticas causaram na vinha, fruto das práticas biodinâmicas aplicadas e que lhe criaram elevada capacidade de resistência, foram totalmente evitados quaisquer danos na planta.

Fruto das referidas condições climáticas, a vindima foi iniciada apenas no dia 12 de Setembro, ou seja tardiamente, como resultado do atraso no processo de maturação das uvas. Ainda assim, foi realizada sem precipitação, o que permitiu melhorar a concentração da uva.

O vinho foi vinificado em cubas de granito com temperatura controlada e após fermentação estagiou durante 20 meses em barricas usadas de 500L, sem bâtonnage, onde efetuou a fermentação maloláctica.

NOTAS DE PROVA

O Conciso Branco 2016 mostra uma bonita cor citrina. O aroma, fino e envolvente é harmonioso nas notas de especiarias, ligeiro vegetal, fruta branca, ervas aromáticas e um recorte mineral. Menos evidente nas notas de barrica que as colheitas anteriores, é um branco com mais garra e mais volume de boca mas muito tenso e com acidez marcada. Complexo, é um branco que precisa de tempo para se mostrar no copo, perfeito para acompanhar pratos com alguma gordura. 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 e Encruzado DENSIDADE POR HA 3000

CONDUÇÃO DAS VINHAS Gobelet ALTITUDE (M) 600 PERÍODO DE VINDIMA Setembro FORMA DE VINDIMA Manual

MALOLÁCTICA Em Barrica FERMENTAÇÃO Cubas de Granito ENGARRAFADO Junho 2018

ESTÁGIO 20 meses em barricas de 500L EXTRACTO SECO (G/DM³) 18 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 0.7 ÁLCOOL (%) 11.5 PH 3.09

ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 6.87 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.37 SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 22 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 72

MASSA VOLÚMICA (G/CM³) 0.99 PRODUÇÃO 5900 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



5603977002289

CAIXA



5603977602281



33 cm

18 cm

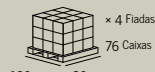
× 6

9350 g

cartão

26 cm

PALETE



120 cm

80 cm

× 4

Fiadas

76 Caixas

