



Niepoort Conciso Branco 2017

É a quarta edição do Conciso Branco, onde mais uma vez se procurou criar um vinho fresco e elegante, que mostra 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 2017 ficou marcado por um Inverno seco, com níveis de precipitação muito inferiores à média dos últimos 30 anos. Seguiu-se uma Primavera quente e seca, com ondas de calor que se prolongaram até ao início do Verão. Com a subida das temperaturas médias e a ausência de precipitação, a videira evidenciou um avanço na fenologia de cerca de 15 dias, desde o abrolhamento até ao Pintor.

Esta situação manteve-se durante o Verão o que originou um início precoce de vindima, sendo particularmente intensa e de muito curta duração.

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 2017 mostra uma bonita cor citrina. O aroma, austero e com um recorte mineral, é harmonioso nas notas de flores brancas, mel e ervas aromáticas. Menos evidente nas notas de barrica que as colheitas anteriores, é um branco com bom volume de boca, com boa acidez que suporta a untuosidade bem característica do Encruzado e da Malvasia Fina. 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, delicado e fresco.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Niepoort (vinhos) S.A REGIÃO Dão TIPO DE VINHO Branco TIPO DE SOLO Granítico

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 barricas FERMENTAÇÃO Em cubas de granito ENGARRAFADO Julho 2019

ESTÁGIO 20 meses em barrica de 500L EXTRACTO SECO (G/DM³) 17.2 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 0.7 ÁLCOOL (%) 12.4

PH 3.19 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 4.96 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.4 SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 27

SO₂ TOTAL (MG/DM³) 97 MASSA VOLÚMICA (G/CM³) 0.98 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

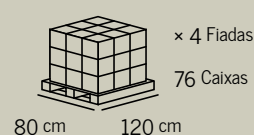
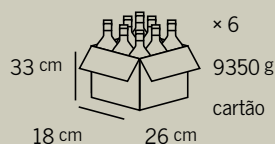
GARRAFA



CAIXA



PALETE



COMPETE 2020

PORTUGAL 2020

