



## Niepoort Conciso Branco 2018

É a quinta 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 quase centenárias com predominância das castas Bical, Encruzado e Malvasia, entre outras castas autóctones da região.

### VINIFICAÇÃO

2018 revelou-se um desafio ao nível das condições climáticas na primeira fase do ano, com inevitável repercussão na quantidade de fruto disponível para colheita.

Ainda assim, depois de um início chuvoso surgiu um verão quente e bastante seco o que deu origem a um melhor amadurecimento da uva e, em consequência, a um produto final que se espera com muito melhor qualidade.

Após a utilização preventiva de alguns tratamentos, iniciámos a vindima dos brancos em 3 de Setembro, tendo concluído todo o processo com os tintos no dia 10 de Outubro.

Apesar da redução das quantidades, como referido, a melhoria da qualidade é notória, com os vinhos a apresentar níveis de acidez equilibrada e grau alcoólico um pouco mais elevado.

Produzido na Quinta da Lomba, fermentou em cubas de granito e após a fermentação estagiou durante 20 meses em barricas usadas de 228L, sem bâtonnage, onde efetuou a fermentação maloláctica.

### NOTAS DE PROVA

O Conciso Branco 2018 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 Granítico

VINHAS Quinta da Lomba IDADE DAS CEPAS 60 a 100 Anos CASTAS Bical, Encruzado e Malvasia DENSIDADE POR HA 3000

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

MALOLÁCTICA Cubas de granito FERMENTAÇÃO Cubas de granito ENGARRAFADO Abril 2020

ESTÁGIO 20 meses em barricas usadas de 228L ÁLCOOL (%) 12.5 PH 3.14 ACIDEZ TOTAL (G/DM<sup>3</sup>) 6.75

ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM<sup>3</sup>) 0.4 SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 45 PRODUÇÃO 12 000 Garrafas ALERGÉNIOS Sulfitos

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Pratos de Bacalhau e outros peixes gordos. Enchidos regionais.  
Harmoniza muito bem com Queijo da Serra da Estrela.

APTO PARA VEGANOS & VEGETARIANOS sim ÚLTIMA ACTUALIZAÇÃO 2023-05-05

GARRAFA



5603977004344

CAIXA



5603977604346



33 cm

18 cm

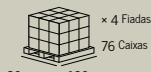
× 6

9350 g

cartão

26 cm

PALETE



80 cm

120 cm

× 4

Fiadas

76 Caixas

120 cm