



# 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 climatéricas 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



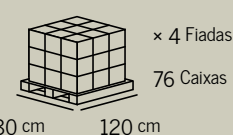
5603977004344

CAIXA



5603977604346

PALETE



COMPETE 2020

PORTUGAL 2020

UNÃO EUROPEIA  
Fundo Europeu de  
Desenvolvimento Regional