



Niepoort Conciso Branco 2019

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

O ano 2019 foi um ano muito equilibrado no Dão. À semelhança do que se verificou na Bairrada, foi um ano com pouca necessidade de tratamentos na vinha e baixa incidência de doenças. Já no Verão, a seca e calor extremo fez a uva amadurecer mais cedo, tendo antecipado a data de vindima.

Iniciou-se a vindima das uvas brancas no dia 28 de Agosto, tendo finalizando com os tintos no dia 29 de Setembro. Foi um bom ano, revelando uma acidez equilibrada e intensidade corante um pouco mais elevada do que o habitual. O teor alcoólico é também ligeiramente superior, embora conseguindo manter a frescura e elegância.

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 2019 tem uma bonita cor citrina. As notas de barrica são equilibradas pelas notas de citrinos, frutos do pomar e nuances de ervas aromáticas. Na boca é estruturado e elegante. A acidez do final de boca torna-o vivo, 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 2022		
ESTÁGIO	20 meses em barricas usadas de 228L	EXTRACTO SECO (G/DM ³)	19,3	AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM ³)	0,6	ÁLCOOL (%)	12,1
PH	3,09	ACIDEZ TOTAL (G/DM ³)	6,46	ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM ³)	0,38	SO ₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM ³)	34
SO ₂ TOTAL (MG/DM ³)	120	MASSA VOLUMICA (G/CM ³)	0,989	PRODUÇÃO	5900 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



5603977005730

CAIXA



5603977605732



33 cm

18 cm

× 6

9350 g

cartão

26 cm

PALETE



80 cm

120 cm

× 4

Fiadas

76 Caixas