



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 Granitico

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/DM³) 19.3 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 0.6

ÁLCOOL (%) 12.1 PH 3.09 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 6.46 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.38

SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 34 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 120 MASSA VOLÚMICA (G/CM³) 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

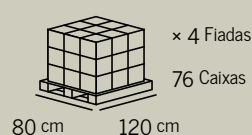
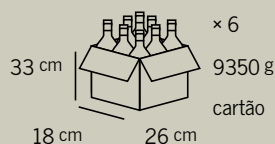
GARRAFA



CAIXA



PALETE



COMPETE 2020

PORTUGAL 2020

UNÃO EUROPEIA
Fundos Europeus de
Desenvolvimento Regional