



Niepoort Conciso Branco 2020

Esta é a mais uma edição do Conciso Branco, onde 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

2020 foi um ano com um inverno rigoroso, longo e com uma precipitação bastante elevada. Uma primavera quase inexistente e um verão bastante ameno, com alguns dias de muito calor. Estas condições dificultaram um pouco o controlo de doenças e a maturação da uva.

Com a maturação desejada atingida, a vindima iniciou a 25 de Agosto e terminou a 24 de Setembro.

Foi um ano difícil, mas em que se obtiveram vinhos com boa acidez e com um excelente poder de estágio.

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 2020 tem uma bonita cor citrina. As notas de barrica são menos acentuadas em comparação com o 2019. O nariz revela notas de mel, citrinos, alperce e especiarias como vagem de baunilha. A sua complexidade está muito bem integrada com a madeira. Na boca é estruturado e elegante. A acidez do final de boca torna-o vivo, longo e fresco.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR	Niepoort	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	Fevereiro 2023				
ESTÁGIO	20 meses em barricas usadas de 228L	EXTRACTO SECO (G/DM ³)	20.6	AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM ³)	1.4	ÁLCOOL (%)	12		
PH	3.15	ACIDEZ TOTAL (G/DM ³)	6.85	ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM ³)	0.43	SO ₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM ³)	32		
SO ₂ TOTAL (MG/DM ³)	125	MASSA VOLÚMICA (G/CM ³)	0.99	PRODUÇÃO	3100 Garrafas	ALERGÉNIOS	Sulfíto		
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



5603977007161

CAIXA



5603977607163



33 cm

18 cm

× 6

9350 g

cartão

26 cm

PALETE



80 cm

120 cm

× 4

Fiadas

76 Caixas