



# 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<sup>3</sup>) 20.6 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM<sup>3</sup>) 1.4

ÁLCOOL (%) 12 PH 3.15 ACIDEZ TOTAL (G/DM<sup>3</sup>) 6.85 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM<sup>3</sup>) 0.43

SO<sub>2</sub> LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM<sup>3</sup>) 32 SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 125 MASSA VOLÚMICA (G/CM<sup>3</sup>) 0.99

PRODUÇÃO 3100 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

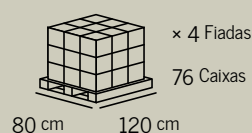
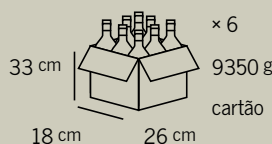
GARRAFA



CAIXA



PALETE



COMPETE 2020

PORTUGAL 2020

UNÃO EUROPEIA  
Fundos Europeus de  
Desenvolvimento Regional