



# Niepoort Conciso 2012

Em Setembro de 2012, durante dois dias chuvosos no Vale do Douro, que obrigaram a parar a vindima, Dirk Niepoort desceu à região do Dão para ver uma vinha muito velha, quase centenária. Esta vinha, virada a Este para a encosta da Serra da Estrela, cuidadosamente tratada por um velho agricultor, estava no momento perfeito para ser vindimada. Uma vinha velha em solo de granito, com castas misturadas, foi quase como amor à primeira vista. Depois de uma saudável discussão, conseguiu-se comprar as uvas e vindimar nesse mesmo dia. Com a ajuda do grande amigo Álvaro de Castro da Quinta da Pellada, as uvas foram vinificadas em lagar. Conciso é a nossa interpretação de um Dão fino e elegante, sem fruta pesada, e que mostra todo o potencial de uma vinha velha.

## VINIFICAÇÃO

O vinho foi vinificado em lagar, com uma maceração prolongada, mas praticamente sem extracção, tendo-se utilizado 50% de engaço. Fermentou durante 27 dias, e posteriormente estagiou durante 20 meses num tonel velho de 2500L na Quinta de Baixo. Foi engarrafado sem filtração nem colagem.

## NOTAS DE PROVA

O Conciso 2012 é leve na cor, com tons de violeta. Mostra um aroma muito fresco, com notas de especiarias e algum floral. Profundo e complexo, com um perfil mineral intenso, sentindo-se que provém de uma região fria. Na boca, é harmonioso, com um bom equilíbrio acidez/álcool. Os taninos são finos e delicados, a sua estrutura de média concentração e a frescura mineral tornam este vinho muito fácil de se beber, mas com uma complexidade enorme. Um vinho leve, elegante e muito fresco, com um final de boca longo, assente em notas minerais e de frutos do bosque. Longe dos vinhos pesados e potentes, criou-se um vinho muito delicado e fino, com muita vida pela frente.

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR	Niepoort Vinhos S.A.	REGIÃO	Dão	TIPO DE VINHO	Tinto	TIPO DE SOLO	Granito
IDADE DAS CEPAS	80 e mais de 100 anos	CASTAS	Tintas: Baga (40%), Jaen (30%), outras (30%)				
DENSIDADE POR HA	4500	CONDUÇÃO DAS VINHAS	Gobelet e outras	ALTITUDE (M)	600		
PERÍODO DE VINDIMA	16 de Setembro 2012	FORMA DE VINDIMA	Manual	MALOLÁCTICA	Tonel		
FERMENTAÇÃO	Lagar com 50% engaço	ENGARRAFADO	Junho 2014	ESTÁGIO	20 meses em tonel velho de 2500L		
AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM <sup>3</sup> )	0.7	ÁLCOOL (%)	12.5	PH	3.53	ACIDEZ TOTAL (G/DM <sup>3</sup> )	5.36
ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM <sup>3</sup> )	0.62	SO <sub>2</sub> LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM <sup>3</sup> )	13	SO <sub>2</sub> TOTAL (MG/DM <sup>3</sup> )	25		
MASSA VOLÚMICA (G/CM <sup>3</sup> )	0.9912	PRODUÇÃO	3.300 garrafas				
SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO	Pratos de gastronomia tradicional, caça. Arroz de pato.						

ÚLTIMA ACTUALIZAÇÃO 2023-05-05

