



Niepoort Conciso 2013

O Conciso é a nossa interpretação de um Dão fino e elegante, um vinho que mostra todo o potencial e carácter de uma vinha muito velha.

Esta vinha, centenária, plantada em solo de granito e virada a Este, na encosta da Serra da Estrela, tem castas misturadas onde a Baga e o Jaen são predominantes.

VINIFICAÇÃO

2013 foi um ano húmido, com chuva durante o Inverno e Primavera. Como consequência, a rebentação ocorreu quinze dias mais tarde do que no ano anterior e todo o ciclo vegetativo se atrasou. O Verão não foi tão quente como habitualmente e as noites foram bastante frias nas duas últimas semanas de Agosto.

O vinho foi vinificado em lagar, com 50% de engajo e maceração prolongada, mas praticamente sem extracção. Fermentou durante 27 dias, e estagiou durante 20 meses num tonel velho de 2.500L, na Quinta de Baixo. Foi engarrafado sem filtração nem colagem.

NOTAS DE PROVA

O Conciso 2013 é leve na cor com tons violeta. Mostra um aroma muito fresco, marcadamente mineral, com boas notas de redução e de especiarias. É fino e muito complexo no aroma. De média concentração, na boca é envolvente com fruta fresca e taninos sedosos. Um vinho leve, elegante e muito fresco, com notas minerais e frutos silvestres, num final de boca longo, profundo e muito delicado.

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 ALTITUDE (M) 600

PERÍODO DE VINDIMA Setembro 2013 FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Tonel

FERMENTAÇÃO Lagar com 50% engajo ENGARRAFADO Junho 2015 ESTÁGIO 20 meses em tonel velho de 2500L

EXTRACTO SECO (G/DM³) 24.5 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 0.5 ÁLCOOL (%) 12.5 PH 3.48

ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 5.64 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.73 SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 14

SO₂ TOTAL (MG/DM³) 46 MASSA VOLÚMICA (G/CM³) 1 PRODUÇÃO 6.100 garrafas

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Pratos de gastronomia tradicional, caça. Arroz de pato.

ÚLTIMA ACTUALIZAÇÃO 2023-05-05

