



Niepoort Conciso 2014

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

Em 2014, ao contrário de outras regiões, no Dão choveu pouco e houve semanas de muito calor, com noites secas e manhãs soalheiras, condições excelentes para o início da vindima que começou com os brancos a 10 de Setembro, e continuou com os tintos a partir de 22 de Setembro. A vindima foi curta, decorreu em condições meteorológicas ideais e terminou a 27 de Setembro.

O vinho foi vinificado em lagar, com 50% de engajo e maceração prolongada, mas praticamente sem extracção. Fermentou durante 25 dias, e estagiou durante 20 meses num tonel velho de 2.500 L. Foi engarrafado sem filtração nem colagem.

NOTAS DE PROVA

O Conciso 2014 é leve na cor com tons violeta. Mostra um aroma muito fresco, marcadamente mineral, com frutos silvestres, especiarias (pimenta e cravinho) e boas notas de redução. É fino e muito complexo no aroma. De média concentração, na boca é envolvente com fruta fresca e taninos sedosos. Um vinho com presença, elegante e muito fresco. Um registo do Dão muito próprio, com boa acidez, onde o equilíbrio e harmonia são evidentes. Apresenta um final de boca longo, profundo e delicado. Deve ser bebido em copos tipo Borgonha.

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 2014	FORMA DE VINDIMA	Manual	MALOLÁCTICA	Tonel		
FERMENTAÇÃO	Lagar com 50% engajo	ENGARRAFADO	Junho 2016	ESTÁGIO	20 meses em tonel velho de 2500L		
EXTRACTO SECO (G/DM ³)	23.2	AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM ³)	0.5	ÁLCOOL (%)	12	PH	3.74
ACIDEZ TOTAL (G/DM ³)	4.76	ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM ³)	0.69	SO ₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM ³)	15		
SO ₂ TOTAL (MG/DM ³)	54	MASSA VOLÚMICA (G/CM ³)	1	PRODUÇÃO	10.000 garrafas		
SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO	Pratos de gastronomia tradicional, caça. Arroz de pato.						

ÚLTIMA ACTUALIZAÇÃO 2023-05-05

