



Niepoort Conciso 2015

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

O ano vitícola 2015 no Dão ficou marcado por um Inverno mais seco do que o ano anterior, mas a precipitação que caiu no início da Primavera permitiu obter algumas reservas de água no solo, que deram suporte à planta durante os meses secos de Primavera e Verão. Sendo um ano precoce, em Julho, a vinha já se encontrava na fase de pintor, e a vindima começou uma semana mais cedo do que no ano anterior. A vindima foi curta, decorreu em condições meteorológicas ideais e terminou a 19 de Setembro.

O vinho foi vinificado em lagar, com 50% de engaçó 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 2015 é leve na cor com tons violeta. Num ano como 2015, o perfil aromático é mais expressivo, com muita fruta e complexidade. Mostra um aroma fresco, marcadamente mineral, com frutos do bosque, flores, especiarias (pimenta e cravinho). Com tempo no copo vai crescendo, ganhando finesse e precisão, pelo que a decantação é quase obrigatória. De média concentração, na boca é envolvente com fruta fresca e taninos sedosos. Um vinho com presença, mas 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 FORMA DE VINDIMA Manual
MALOLÁCTICA Tonel FERMENTAÇÃO Lagar com 50% engaçó ENGARRAFADO Junho 2017
ESTÁGIO 20 meses em tonel velho de 2500L EXTRACTO SECO (G/DM³) 24.5 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 0.6 ÁLCOOL (%) 12
PH 3.8 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 4.8 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.64 SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 35
SO₂ TOTAL (MG/DM³) 72 MASSA VOLÚMICA (G/CM³) 0.99 ALERGÉNIOS Sulfitos
SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Pratos de gastronomia tradicional, como feijoada, coelho estufado e pratos de caça. Arroz de pato.

ÚLTIMA ACTUALIZAÇÃO 2023-05-05

GARRAFA



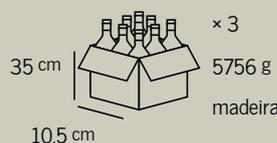
5603977001237

CAIXA



5603977301238

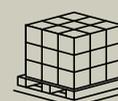
PALETE



× 3

5756 g

madeira



130 Caixas

120 cm 80 cm

