



Niepoort Conciso 2016

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 de 2016 ficou marcado por um Inverno ameno, mas com níveis de precipitação e humidade muito elevados na Primavera, que se prolongaram até ao início do Verão. Não obstante a pressão que tais condições climáticas causaram na vinha, fruto das práticas biodinâmicas aplicadas e que lhe criaram elevada capacidade de resistência, foram totalmente evitados quaisquer danos na planta.

A vindima foi iniciada apenas no dia 12 de Setembro, ou seja tardiamente, como resultado do atraso no processo de maturação das uvas. Ainda assim, foi realizada sem precipitação, o que permitiu melhorar a concentração e salubridade da uva.

A vinificação ocorreu em lagar, mantendo-se uma maceração prolongada, praticamente sem extração e com utilização de 20% de engaçó.

Num ano que permitiu alcançar ótimos níveis de acidez e teores alcoólicos entre 11,5° e 12,5°, obtivemos um vinho elegante o qual, terminado o seu processo de fermentação alcoólica, permaneceu cerca de 20 meses em estágio em barricas e toneis velhos de 2.500 litros, na Quinta da Lomba.

Foi posteriormente engarrafado sem qualquer filtração.

NOTAS DE PROVA

O Conciso 2016 é leve na cor com tons violeta. O aroma é intenso e complexo. Mostra-se fresco, mineral, com frutos do bosque em evidência juntamente com pimenta e cravinho. Melhora muito com algum tempo no copo, pelo que, seguramente beneficia com decantação antecipada. 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.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

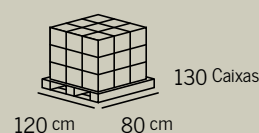
PRODUTOR	Niepoort (Vinhos)S.A	REGIÃO	Dão	TIPO DE VINHO	Tinto	TIPO DE SOLO	Granito		
IDADE DAS CEPAS	80 e mais de 100 Anos	CASTAS	Baga e Jaen	DENSIDADE POR HA	4500	CONDUÇÃO DAS VINHAS	Gobelet		
ALTITUDE (M)	600	PERÍODO DE VINDIMA	Início de Setembro	FORMA DE VINDIMA	Manual	MALOLÁCTICA	Tonel/Barricas		
FERMENTAÇÃO	Lagar	ENGARRAFADO	Junho 2018	ESTÁGIO	20 meses em tonel velho de 2500L	EXTRACTO SECO (G/DM ³)	24.2		
AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM ³)	0.4	ÁLCOOL (%)	12	PH	3.84	ACIDEZ TOTAL (G/DM ³)	4.85	ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM ³)	0.73
SO ₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM ³)	16	SO ₂ TOTAL (MG/DM ³)	33	MASSA VOLÚMICA (G/CM ³)	0.99	PRODUÇÃO	8750 gfs		
ALERGÉNIOS	Sulfitos	SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO	Pratos de gastronomia tradicional, caça, arroz de pato.						

ÚLTIMA ACTUALIZAÇÃO 2023-05-05

GARRAFA

CAIXA

PALETE



COMPETE 2020

PORTUGAL 2020

UNÃO EUROPEIA
Fundos Europeus de
Desenvolvimento Regional