



Niepoort Conciso 2017

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 2017 ficou marcado por um Inverno seco, com níveis de precipitação muito inferiores à média dos últimos 30 anos. Seguiu-se uma Primavera quente e seca, com ondas de calor que se prolongaram até ao início do Verão. Com a subida das temperaturas médias e a ausência de precipitação, a videira evidenciou um avanço na fenologia de cerca de 15 dias, desde o abrolhamento até ao Pintor.

Esta situação manteve-se durante o Verão o que originou um início precoce de vindima, sendo particularmente intensa e de curta duração.

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

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 vinho Conciso tinto 2017 apresenta uma cor rubi mais intensa que o habitual.

O aroma é fresco mas sobressai uma nota de fruta mais madura. Na boca é concentrado mantendo a fruta fresca e taninos leves, com uma boa acidez, onde o equilíbrio e harmonia são evidentes.

Final de boca longo, profundo e que dá prazer beber!

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	Setembro	FORMA DE VINDIMA	Manual	MALOLÁCTICA	Tonel/Barricas			
FERMENTAÇÃO	Em lagares	ENGARRAFADO	Julho 2019	ESTÁGIO	20 meses em tonel velho de 2500L	EXTRACTO SECO (G/DM ³)	27.1			
ALÚCAR RESIDUAL (G/DM ³)	0.6	ÁLCOOL (%)	12.6	PH	3.71	ACIDEZ TOTAL (G/DM ³)	4.83	ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM ³)	0.63	
SO ₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM ³)	33	SO ₂ TOTAL (MG/DM ³)	96	MASSA VOLÚMICA (G/CM ³)	0.99	PRODUÇÃO	9600 Garrafas			
ALERGÉNIOS	Sulfitos	SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO	Pratos de gastronomia tradicional, caça, arroz de pato.							
APTO PARA VEGANOS & VEGETARIANOS								sim	ÚLTIMA ACTUALIZAÇÃO	2023-05-05

GARRAFA



CAIXA



PALETE

