



## Niepoort Conciso 2018

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

2018 revelou-se um desafio ao nível das condições climatéricas na primeira fase do ano, com inevitável repercussão na quantidade de fruto disponível para colheita.

Ainda assim, depois de um início chuvoso surgiu um verão quente e bastante seco o que deu origem a um melhor amadurecimento da uva e, em consequência, a um produto final que se espera com muito melhor qualidade.

Após a utilização preventiva de alguns tratamentos, iniciámos a vindima dos brancos em 3 de Setembro, tendo concluído todo o processo com os tintos já no dia 10 de Outubro.

Apesar da redução das quantidades, a melhoria da qualidade será notória, devendo os vinhos apresentar níveis de acidez equilibrada e intensidade corante mais elevada, à semelhança do seu teor alcoólico.

Mantém-se a frescura e elegância habituais nos vinhos produzidos na Quinta da Lomba, os quais fermentaram em lagares de granito, e estagiaram em toneis de madeira antigos.

### NOTAS DE PROVA

A cor é rubi e concentrada seguindo o perfil do 2017.

No nariz tem notas de amora, cásis e frutos silvestres, breves nuances florais, complementadas por especiarias, notas de tabaco e balsâmicas revelam o seu carácter com alguma rusticidade.

Na boca é delicado e complexo, com uma estrutura muito elegante e taninos leves. A acidez característica da região revela-se na persistência e no equilíbrio do final de boca.

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR	Niepoort	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	Abril 2021	ESTÁGIO	30 meses em tonel velho de 2500L	EXTRACTO SECO (G/DM <sup>3</sup> )	25,8				
ALÚCAR RESIDUAL (G/DM <sup>3</sup> )	0,3	ÁLCOOL (%)	12,8	PH	3,67	ACIDEZ TOTAL (G/DM <sup>3</sup> )	5,29	ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM <sup>3</sup> )	0,51
SO <sub>2</sub> LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM <sup>3</sup> )	41	SO <sub>2</sub> TOTAL (MG/DM <sup>3</sup> )	111	MASSA VOLÚMICA (G/CM <sup>3</sup> )	0,991	PRODUÇÃO	2900 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

