Conciso Branco 2023

Conciso Branco séduit par sa précision, sa profondeur et sa texture raffinée. Les agrumes, la pêche blanche et les notes florales s'associent à une minéralité fraîche et une touche d'épices discrète. La bouche est tendue, élégante et complexe, portée par une belle salinité et une finale longue et harmonieuse.

Producteur	Niepoort Vinhos
Type d'article	Vin blanc
Pays	Portugal
Région	Dão DOC
Appellation	DOC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2031
Cépages	Bical, Malvasia, Encruzado
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323879
Accord mets et vins	Poisson, Grillades, Fromage

Vinification

Les raisins issus de vignes centenaires sont récoltés à la main et soigneusement sélectionnés. La fermentation se déroule dans des cuves en granit, puis le vin est élevé pendant 24 mois en barriques usagées de 228 litres, sans bâtonnage. La fermentation malolactique y est également réalisée.

Terroir

Les vignes, âgées jusqu'à 100 ans, sont implantées sur des sols granitiques à environ 600 mètres d'altitude dans le Dão. Le climat frais et les sols pauvres apportent fraîcheur, tension et élégance, signatures du style unique de Conciso Branco.

Histoire

Avec Conciso Branco, Niepoort met en valeur l'immense potentiel des vieilles vignes du Dão. Issu de la Quinta da Lomba, il assemble des cépages traditionnels tels que Bical, Encruzado et Malvasia pour offrir une expression fidèle de son terroir.