

Portugal

Dao



Rotulo Tinto 2019

Robe rubis de concentration moyenne. L'arôme est élégant, avec des fruits noirs, des épices, rappelant du poivre noir, notes de fleurs et profil balsamique. Avec un bon volume de bouche, il montre un profil minéral, plein de fruits des bois et notes d'épices, très commun dans les vins classiques de Dão. L'acidité est en harmonie avec des fruits frais. Le vieillissement en ciment offre une finale très fraîche et élégante, avec une bonne persistance.

Informations Techniques

Cépages	Touriga Nacional, Jaen, Alfocheiro, Tinta Pinheira
Région	Dao
Appellation	DOC Dao
Altitude	600m
Vignobles	Quinta da Lomba, Gouveia, Vila Nova de Tazem
Climat	Climat continental tempéré
Irrigation	Non
Age des vignes	Entre 30 et 80 ans
Densité de plantation	4 500 pied/Ha
Sol	Granit
Culture	Raisonnée, pratique de la biodynamie.
Vinification	Vendanges manuelles en septembre, fermentation en cuves ciment avec macération longue.
Elevage	19 à 24 mois dans des cuves en ciment. Mis en bouteille en avril 2022 non collé, non filtré.
Alcool	12,60%
Acidité	5,34 g/l
Ph	3,67
Sucre Résiduel	0,4 g/l
Durée de garde	5 à 10 ans
T° de service	15 - 16 °C
Production	20 000 Bouteilles

N
I
E
P
O
R
T



Sélection Vignoble du Monde

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr



Dao

Nichée au cœur même du Portugal, protégée des aléas de l'océan Atlantique par la Serra da Caramullo à l'ouest, la Serra Da Nave au nord et la Serra da Estrela et la Serra do Açor à l'est, elle se situe sur un plateau granitique (schisteux au sud-ouest) entre 450 et 500 mètres d'altitude. Elle est traversée par deux fleuves, l'un éponyme de la région (Dão) et le Rio Mondego. Elle possède donc une situation géographique, topologique et climatique idéale pour la culture de la vigne d'autant plus qu'elle est bien desservie par des pluies abondantes (1000 mm par an) qui tombent principalement en hiver. La viticulture et l'élaboration des vins sont connues de longue date dans cette région qui a été pendant longtemps sous la domination de grandes coopératives (un legs de l'époque Salazar). Sa transformation en région viticole de première importance date de l'accession du Portugal à l'Union Européenne en 1979 bien que sa délimitation en région viticole date de 1908. L'installation du géant Sogrape et de son omniprésent Mateus Rosé allait apporter de la visibilité à la région qui jouit d'un climat continental propice à la production de rouges. Ils dominent depuis toujours le paysage viticole de la région même si les blancs faits à partir du cépage encruzado ont fait de remarquables progrès. La région, connue pour ses rouges lourds a amorcé ces 20 dernières années un changement de paradigme avec des vins plus maîtrisés en alcool, en extraction et en élevage à partir des cépages tourigua national, jaen (mencia en Espagnol), tinta roriz et alfrocheiro.

Niepoort

L'arrivée de Dirk Niepoort sur le domaine familial en 1987 a marqué une véritable rupture pour cette maison historique qui appartient à la famille Niepoort depuis 5 générations. Comme beaucoup de Quintas, le domaine ne possédait pas de vignes et se contentait d'élaborer les vins à partir d'achat de raisins, principalement des Portos. Depuis, la famille Niepoort a acquis 2 Quintas (Nápoles et Carril) situées dans le Cima Corgo, la plus prestigieuse région viticole de la vallée du Douro. La Quinta de Nápoles, sur la rive gauche du fleuve Têdo, s'étend sur environ 30 hectares. Acquise en 1988, la Quinta Do Carril, se situe à côté de la Quinta de Nápoles et s'étend sur 9 hectares. Aujourd'hui, Dirk Niepoort produit également des vins dans les régions de Bairrada, Dão, Vinho Verde et Jerez avec le même souci de respect du terroir.



« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes, Chemin de Petrus - 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr