



# NIEPOORT

Schede tecniche

*Niepoort*  
SINCE 1842

Niepoort

# PORTO WHITE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Porto

**Zona produttiva** Douro

**Vitigni** Malvasia fina, Viosinho, Gouveio

**Vinificazione** Dopo una lunga macerazione delle uve, il mosto viene lasciato fermentare per poi essere fortificato con il Brandy.

**Invecchiamento** Per almeno 3 anni in piccole botti di rovere.

**Gradazione alcolica** 20% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Oro brillante con riflessi ambrati.

**Profumo** Al naso è caratterizzato da freschi aromi balsamici e da delicate sfumature fruttate.

**Sapore** Dimostra di avere una superba struttura al palato, è giustamente dolce e perfettamente equilibrato.

**Abbinamenti** Se si vuole un tocco di signorilità, è il vino ideale per accompagnare eleganti aperitivi. Da sorseggiare insieme a tramezzini vari d'entrata e finger food.



OPORTO / PORTOGALLO

*Niepoort*  
SINCE 1842



ANNO DI FONDAZIONE | 1842



MATERIA PRIMA | VITIGNI  
AUTOCTONI



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE



Niepoort

# PORTO RUBY DUM

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Porto

**Zona produttiva** Douro

**Vitigni** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz e altre

**Vinificazione** Le uve vengono calpestate e i succhi posti in grandi tini di legno.

**Invecchiamento** Per almeno 3 anni in piccole e vecchie botti di rovere.

**Gradazione alcolica** 20% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso scuro.

**Profumo** Esprime al naso una varia gamma di sentori olfattivi, che su tutto ricordano i frutti rossi.

**Sapore** In degustazione è raffinato e bilanciato ma allo stesso tempo anche complesso e fresco.

**Abbinamenti** Perfetto con dolci al cioccolato e formaggi come Cheddar, Gouda e Brie.



OPORTO / PORTOGALLO

*Niepoort*  
SINCE 1842



ANNO DI FONDAZIONE | 1842



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE



MATERIA PRIMA | VITIGNI  
AUTOCTONI



Niepoort

# PORTO TAWNY

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Porto

**Zona produttiva** Douro

**Vitigni** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz e altre

**Vinificazione** Niepoort Tawny proviene dai vigneti della regione del Cima Corgo nella Douro Valley. Le uve vengono pigiate in maniera tradizionale con successiva maturazione in piccole e vecchie botti di quercia nelle logge in Vila Nova de Gaia.

**Invecchiamento** Minimo 3 anni e mezzo.

**Gradazione alcolica** 20% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso mattone brillante.

**Profumo** Il bouquet è composto da fragranti profumi di frutti rossi e da lievi sfumature di frutta secca.

**Sapore** Al palato è ben equilibrato, con note di frutto acerbo. Lunghissima la persistenza.

**Abbinamenti** Ottimo da bere a fine pasto durante il dessert, abbinato con dolci al cioccolato. Può trasformarsi in un perfetto vino da aperitivo se servito leggermente fresco, magari insieme a paté o foie gras.



OPORTO / PORTOGALLO

*Niepoort*  
SINCE 1842



ANNO DI FONDAZIONE | 1842



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE



MATERIA PRIMA | VITIGNI  
AUTOCTONI



Niepoort

# PORTO THE SENIOR TAWNY RESERVE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Porto

**Zona produttiva** Douro

**Vitigni** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz e altre

**Vinificazione** Le uve vengono pressate in appositi recipienti. I liquidi vengono poi messi in botti di rovere.

**Invecchiamento** Per almeno 7 anni in piccole e vecchie botti di rovere.

**Gradazione alcolica** 20% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso bruno lomoniso.

**Profumo** Esprime al naso una varia gamma di sentori olfattivi, che su tutto ricordano i frutti rossi.

**Sapore** In degustazione è raffinato e bilanciato ma allo stesso tempo anche complesso e fresco.

**Abbinamenti** Perfetto per essere degustato a fine pasto insieme al dessert. Ottimo con tutti i dolci a base di cioccolato. Da provare con i brownies.



OPORTO / PORTOGALLO

*Niepoort*  
SINCE 1842



ANNO DI FONDAZIONE | 1842



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE



MATERIA PRIMA | VITIGNI  
AUTOCTONI



Niepoort

# PORTO 10 ANNI TAWNY

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Porto

**Zona produttiva** Douro

**Vitigni** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz e altre

**Vinificazione** Le uve vengono calpestate e i succhi posti in grandi tini di legno.

**Invecchiamento** Per almeno 10 anni in piccole e vecchie botti di rovere.

**Gradazione alcolica** 20% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Dorato intenso con profondi riflessi aranciati.

**Profumo** Al naso intensi aromi di albicocche secche, buccia di mandarino e nocciola.

**Sapore** Al palato rivela frutta secca. Grande struttura e finale lungo. Si riescono anche a percepire buccia d'arancia e limone, note di caramello e miele.

**Abbinamenti** Eccezionale con la frutta secca, frutta disidratata, dolci con base pan di Spagna, torte con frutta secca, caffè e vaniglia. Se fresco può essere utilizzato come aperitivo.



OPORTO / PORTOGALLO

*Niepoort*  
SINCE 1842

 ANNO DI FONDAZIONE | 1842

 INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE

 MATERIA PRIMA | VITIGNI  
AUTOCTONI



Niepoort

# PORTO 20 ANNI TAWNY

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Porto

**Zona produttiva** Douro

**Vitigni** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz e altre

**Vinificazione** Le uve vengono calpestate e i succhi posti in grandi tini di legno.

**Invecchiamento** Per almeno 20 anni in piccole e vecchie botti di rovere.

**Gradazione alcolica** 20% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso mattone con sfumature arancioni.

**Profumo** Al naso intensi aromi di frutta, in particolare albicocche secche.

**Sapore** Al palato rivela gli stessi sentori percepiti con l'olfatto. Sul finale si riesce a percepire la nocciola.

**Abbinamenti** Eccezionale con la frutta secca, frutta disidratata, dolci con base pan di spagna, torte con frutta secca, caffè e vaniglia. Se fresco può essere utilizzato come aperitivo.



OPORTO / PORTOGALLO

*Niepoort*  
SINCE 1842



ANNO DI FONDAZIONE | 1842



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE



MATERIA PRIMA | VITIGNI  
AUTOCTONI



Niepoort

# PORTO LBV 2021

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Porto

**Zona produttiva** Douro

**Vitigni** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz e altre

**Vinificazione** Le uve utilizzate per produrre il Porto LBV provengono dai vigneti del Cima Corgo, zona localizzata sopra il fiume Corgo nella regione del Douro. Le uve vengono pigiate nelle tradizionali vasche dette "lagares" con successiva maturazione del Porto in grandi e vecchi tini di quercia nelle cantine in Vila Nova de Gaia.

**Invecchiamento** 4/6 anni in grandi tini di legno.

**Gradazione alcolica** 19,5% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rubino profondo, con sfumature nero e porpora.

**Profumo** Il naso è immediatamente espressivo, stratificando mora e fragolina di bosco con succosa prugna, ciliegia e lampone, arricchite da fichi e da un denso coulis di frutti di bosco. Il profilo olfattivo è sollevato da delicate violette e incorniciato da sfumature di cedro e cioccolato fondente.

**Sapore** Il palato colpisce inizialmente con un vibrante slancio speziato, con zenzero, pepe nero e chiodo di garofano, prima di assestarsi nella sua generosa profondità di frutto scuro. È impeccabilmente strutturato e di sicura complessità, sostenuto da un'acidità composta e rinfrescante che accompagna il vino lungo il palato. Lungo e persistente, ma finemente equilibrato ed elegante, si assottiglia in un finale persistente di purezza del frutto, freschezza e spezia ben calibrata.

**Abbinamenti** Il partner perfetto per i dessert al cioccolato, soprattutto se a base di cioccolato fondente. Si abbina inoltre magnificamente a formaggi Cheddar, Gouda e Brie, così come a piatti aromatici di carne rossa, selvaggina, agnello, vitello o bistecca al pepe.



OPORTO / PORTOGALLO

*Niepoort*  
SINCE 1842



ANNO DI FONDAZIONE | 1842



MATERIA PRIMA | VITIGNI  
AUTOCTONI



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE



Niepoort

# PORTO COLHEITA TAWNY 2013

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Porto

**Zona produttiva** Douro

**Vitigni** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz e altre

**Vinificazione** Dopo la cernita, le uve vengono trasferite nei tradizionali lagares di granito dove avviene la pigiatura con i piedi prima della fortificazione.

**Invecchiamento** Il tempo di invecchiamento minimo per la denominazione è di 7 anni ma Niepoort per tradizione prevede un tempo di affinamento più lungo. Affinamento in botti Pipa di oltre 50 anni (550-600 litri).

**Gradazione alcolica** 19,5% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso mattone con sfumature aranciate.

**Profumo** Al naso spiccano note di frutta secca e fichi, con in sottofondo la nocciola e un accenno ai fiori di ciliegio.

**Sapore** Al palato la dolcezza dello zucchero di canna è equilibrata da un mix di spezie: il tutto crea un profilo complesso e armonioso. Il finale è persistente e speziato, con una perfetta armonia tra zucchero e acidità.

**Abbinamenti** Con frutta secca, crostata di mandorle o dessert a base di uova, caffè o vaniglia. In alternativa, servire fresco come aperitivo.



OPORTO / PORTOGALLO

*Niepoort*  
SINCE 1842

ANNO DI FONDAZIONE | 1842



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE



MATERIA PRIMA | VITIGNI  
AUTOCTONI



Niepoort

# PORTO COLHEITA WHITE 2012

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Porto

**Zona produttiva** Douro

**Vitigni** C6dega, Rabigato, Viosinho, Arinto, Gouveio e altri. Et6 dei vigneti: pi6 di 60 anni

**Vinificazione** Le uve vengono calpestate e i succhi posti in grandi tini di legno.

**Invecchiamento** In barili specifici da 550lt per un periodo minimo di 7 anni

**Gradazione alcolica** 20% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Oro.

**Profumo** Al naso emergono aromi complessi di nocciola, albicocca, agrumi, miele e spezie.

**Sapore** Al palato 6 molto delicato e ben strutturato. L'acidit6 tipica dei Porti bianchi di Niepoort bilancia la dolcezza del vino e conduce ad un finale lungo ed espressivo.

**Abbinamenti** Con frutta secca o dessert. In alternativa, servire fresco come aperitivo.



OPORTO / PORTOGALLO

*Niepoort*  
SINCE 1842

 ANNO DI FONDAZIONE | 1842



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE



MATERIA PRIMA | VITIGNI AUTOCTONI



Niepoort

# PORTO COLHEITA TAWNY 2008

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Porto

**Zona produttiva** Douro

**Vitigni** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz e altre

**Vinificazione** Le uve vengono calpestate e i succhi posti in grandi tini di legno.

**Invecchiamento** In barili specifici da 550lt per un periodo minimo di 7 anni.

**Gradazione alcolica** 20% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso mattone con sfumature aranciate.

**Profumo** Al naso è leggermente affumicato, con sottili sentori di frutta secca.

**Sapore** Al palato è rinfrescante, con buona acidità e note di albicocca fresche e frutta candita, che si legano in un finale lungo e morbido.

**Abbinamenti** Con frutta secca, crostata di mandorle o dessert a base di uova, caffè o vaniglia. In alternativa, servire freddo come aperitivo.



OPORTO / PORTOGALLO

*Niepoort*  
SINCE 1842



ANNO DI FONDAZIONE | 1842



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE



MATERIA PRIMA | VITIGNI  
AUTOCTONI



Niepoort

# PORTO COLHEITA WHITE 1968

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Porto

**Zona produttiva** Douro

**Vitigni** Còdega, Rabigato, Viosinho, Arinto, Gouveio e altri.

**Vinificazione** Il Porto White Colheita 1968 è prodotto solo con uve provenienti da una singola annata, pigiate con i piedi nella tradizionali vasche chiamate Lagares.

**Invecchiamento** 54 anni nelle tradizionali Pipe (550-600 litri). Imbottigliato a ottobre 2022.

**Gradazione alcolica** 20,5% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Il colore è un ricco giallo dorato.

**Profumo** La complessità del naso è incredibile: si avvertono prima note di frutta secca come l'albicocca, seguite da nocciole e mandorle tostate, sfumature di scorza d'arancia e, infine, sentori di spezie.

**Sapore** Eleganza e finezza definiscono il palato. Ha la caratteristica acidità di un Porto Colheita bianco, con una dolcezza perfettamente bilanciata. Finisce con una nota speziata e una persistenza gustativa apparentemente infinita.



OPORTO / PORTOGALLO

*Niepoort*  
SINCE 1842

 ANNO DI FONDAZIONE | 1842



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE



MATERIA PRIMA | VITIGNI  
AUTOCTONI



Niepoort

# PORTO VINTAGE 2005

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Porto

**Zona produttiva** Douro

**Vitigni** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz e altre

**Vinificazione** Le uve vengono calpestate e i succhi posti in grandi tini di legno.

**Invecchiamento** Per almeno 2 anni in piccole e vecchie botti di rovere.

**Gradazione alcolica** 20% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Viola intenso.

**Profumo** Delicato, elegante e minerale all'olfatto.

**Sapore** È gentile anche in degustazione, esprimendosi comunque in maniera decisa, e soprattutto rimanendo particolarmente lungo nel finale. È caratterizzato da una grande concentrazione e da un'insolita robustezza.

**Abbinamenti** Perfetto per accompagnare dolci a base di pan di spagna. È ottimo anche con formaggi erborinati. Squisito con il Queijo da Serra.



OPORTO / PORTOGALLO



*Niepoort*  
SINCE 1842



ANNO DI FONDAZIONE | 1842



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE



MATERIA PRIMA | VITIGNI  
AUTOCTONI



Niepoort

# PORTO PISCA VINTAGE 2007

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Porto

**Zona produttiva** Douro

**Vitigni** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz e altre

**Vinificazione** Nel 2007 una piccola quantità di uve Pisca è stata messa da parte e il vino risultante posto nelle pipes (fusti di quercia da 550 lt) anziché nei soliti tonneaux (capacità 500 lt.).

**Invecchiamento** Almeno 3 anni.

**Gradazione alcolica** 20% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Viola intenso.

**Profumo** Aroma fresco con note di cioccolato fondente e frutti scuri.

**Sapore** Al palato risulta dolciastro, fruttato. Tannini persistenti e lunghi.

**Abbinamenti** Perfetto con formaggi blu e dolci a base di pan di spagna.



OPORTO / PORTOGALLO

*Niepoort*  
SINCE 1842



ANNO DI FONDAZIONE | 1842



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE



MATERIA PRIMA | VITIGNI  
AUTOCTONI



Niepoort

# AGUARDENTE VELHISSIMA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Acquavite di vinaccia

**Zona produttiva** Douro – Vinha da Pisca

**Materia prima** Distillato di vinaccia.

**Produzione** Blend di acquaviti di 25 anni invecchiate in botti di rovere e di 10 anni.

**Gradazione alcolica** 40% Alc./Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore topazio scuro con sfumature gialle.

**Profumo** Al naso è fine e vinoso, equilibrato, con sentori di legno vecchio.

**Sapore** Al palato è molto concentrato, intenso, con il legno in evidenza e un finale lungo e vigoroso.



OPORTO / PORTOGALLO

*Niepoort*  
SINCE 1842

ANNO DI FONDAZIONE | 1842



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE



MATERIA PRIMA | VITIGNI  
AUTOCTONI

