

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

