

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

