

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

