

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

