

Niepoort

CHARME

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Douro

Zona produttiva Regione del Douro, tra i 300 e i 350 metri s.l.m.

Vitigno Touriga Franca, Tinta Roriz, altri

Composizione del suolo Suolo scistoso.

Sistema di allevamento Guyot doppio e Royat.

Vinificazione Fermentazione in lagares di granito e barrique, malolattica in barrique.

Invecchiamento Affinamento di 15 mesi in barrique.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino.

Profumo Al naso si apre con aromi di ciliegia, rabarbaro e sottili note floreali, uniti a sentori di erbe fresche e da una lieve freschezza mentolata.

Sapore Il palato è setoso e rotondo, mostrando una finezza impressionante piuttosto che potenza, con frutto rosso brillante che scivola sul centro bocca. Una bella acidità vibrante apporta precisione ed energia, esaltando l'eleganza e la lunghezza del vino. Il finale è raffinato e persistente, con note persistenti di ciliegia, erbe e un sussurro di fiori.


Abbinamenti Ottimo con funghi e piatti di selvaggina, come pernice o fagiano.




OPORTO / PORTOGALLO

Niepoort
SINCE 1842

 ANNO DI FONDAZIONE | 1842

 ENOLOGO | LOUIS PEDO CÂNDIDO DA SILVA (DOURO) E SERGIO SILVA (DAO E BARRADA)

 VITIGNI | TINTA AMARELA, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ, TOURIGA NACIONAL, SOUSÃO, LOUREIRO, RABIGATO, CÔDEGA, VIOSINHO, DONZELINHO, DORINTO, BICAL MARIA GOMES

