

Niepoort

VERTENTE

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Douro

Zona produttiva Regione del Douro, A 250 metri s.l.m. Vigne tra i 50 e gli 80 anni.

Vitigno Tinta Roriz, Touriga Franca, altri

Composizione del suolo Suolo scistoso.

Sistema di allevamento Guyot e Royat

Vinificazione Fermentazione alcolica in acciaio e malolattica in barrique.

Invecchiamento Affinamento di 22 mesi in barrique di rovere francese.

NOTE ORGANOLETICHE

Colore Rosso rubino.

Profumo Al naso, precisione e complessità: rabarbaro, frutto rosso fresco, grafite e un leggero accenno di viola.

Sapore Al palato, tessitura fine e levigata, equilibrio saldo, tensione controllata, spezia sottile e un'acidità naturale che si estende fino a un finale lungo, fresco e persistente.


Abbinamenti Ottimo con Carni bianche (tacchino, pollo), piatti alla griglia. Pesce grasso (salmone, branzino). Opzioni vegetariane: pasta e quiche.




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

