



Porto Vintage 2003

Raffinato ed elegante, minerale e senza tratti balsamici. Note di caffè e prugne scure. Sapore delicato, ma deciso, ricco di tannini senza eccedere. Il finale è meravigliosamente lungo. Struttura robusta ed eleganza sorprendente.

Produttore	Niepoort Vinhos
Categoria	Vino Porto
Paese	Portogallo
Regione	Porto
Annata	2003
Dimensioni della bottiglia	150 cl
Gradazione alcolica	20.0000 %
Invecchiamento	fino a 2053
Vitigni	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	568783
Adatto a	Dessert, Formaggi, Formaggi erborinati



Vinificazione

Il 2003 è stato un anno caldo e secco. La produzione ha registrato numeri piuttosto alti, ma con acini piccoli, favorendo la concentrazione di tannini e colore. Per garantire che la raffinatezza del vino fosse conservata, le uve appassite sono state vendemmiate a mano e pigiate con i piedi. Le uve di Vinha da Pisca (un vigneto molto antico) forniscono alla miscela finale la finezza desiderata. Dopo 2 anni di invecchiamento in botti di legno, il Vintage 2003 è stato imbottigliato nel settembre 2005 per proseguire la maturazione.

Terroir

Le viti hanno in media da 60 a 100 anni. I terreni nei vigneti di Vinha da Pisca, Vale do Pinhão e Ferrão sono caratterizzati da scisto.

Storia





Questo Vintage porta avanti la tradizione di Niepoort nel produrre vini Porto molto equilibrati, con grande concentrazione da una parte e con estrema raffinatezza e delicatezza dall'altra. Alla cantina Niepoort questa è ritenuta generalmente una delle migliori annate degli ultimi decenni.

