



Porto Vintage 2022

Le vin se présente avec une couleur pourpre intense. Le nez est complexe et élégant avec des notes florales de violette qui s'entrelacent finement avec des arômes de graphite, de mûres, de cerises noires et de réglisse. En bouche, on reconnaît immédiatement le potentiel incroyable du vin, qui montre une grande concentration aromatique et beaucoup de tension. L'équilibre est remarquable, aucune composante ne domine. La douceur est parfaitement intégrée et les tanins, bien que puissants, ont un grain très fin. La finale est longue et épicee, soutenue par une agréable acidité qui apporte la fraîcheur nécessaire.

Producteur	Niepoort Vinhos
Type d'article	Vin de Porto
Pays	Portugal
Région	Porto
Millésime	2022
Format	38 cl
Alcool	19.5 %
Cépages	Tinta Francisca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca, Tinta Amarela
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	314632
Avis	Robert Parker 97/100 James Suckling 99/100 Falstaff 97/100



Vinification

Les raisins ont été récoltés à la main et foulés aux pieds selon la méthode traditionnelle dans des bassins de granit appelés Lagares. Le vin a ensuite été transvasé dans de grands fûts en bois et stocké pendant l'hiver dans la vallée du Douro. Au printemps 2023, il a été transporté à Vila Nova de Gaia pour finir de vieillir.

Terroir

Les raisins proviennent de vignobles très anciens, âgés de 80 à plus de 100 ans. Les vignes y poussent dans les sols schisteux typiques de la vallée du Douro.

Histoire

Vintage Port est le sommet de la pyramide de qualité dans le porto et n'est produit que dans les toutes meilleures années. Les vins se distinguent par leur potentiel de maturation extrême - les Vintage Ports peuvent être conservés pendant plusieurs décennies. En 2022, les conditions étaient enfin si bonnes que Niepoort a décidé de produire un porto vintage pour la première fois depuis 2019.

