



Porto Colheita 2013

Le Niepoort Colheita séduit par son équilibre raffiné entre fruits mûrs, arômes de noix et une subtile note oxydative. En bouche, il révèle une grande profondeur avec des saveurs de figues sèches, d'amandes caramélisées et de zeste d'orange. La texture est soyeuse, la finale persistante et élégante.

Producteur	Niepoort Vinhos
Type d'article	Vin de Porto
Pays	Portugal
Région	Porto
Millésime	2013
Format	75 cl
Alcool	20.0 %
Température de consommation	12° - 14°
Conservation	jusqu'en 2028
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	567863
Accord mets et vins	desserts au chocolat, Desserts, Fromage persillé
Avis	Vinum 90/100



Vinification

Les raisins du Colheita ont été récoltés à la main avec soin, puis foulés aux pieds dans les lagares traditionnels en granit - une méthode ancestrale qui permet une extraction douce mais complète. Le vin a ensuite vieilli plus de dix ans dans des pipas, fûts en bois de 550 litres, où il a acquis sa maturité oxydative caractéristique et sa complexité aromatique.

Terroir

Les raisins proviennent de vieilles vignes situées dans la région de Cima Corgo, au cœur de la vallée du Douro. Les sols schisteux et le climat continental, marqué par des étés chauds et des hivers rigoureux, confèrent concentration, minéralité et structure aux raisins - des qualités parfaites pour un Porto de garde.

Histoire

Maison familiale fondée en 1842, Niepoort est synonyme de tradition et d'excellence dans l'élaboration artisanale de vins de Porto. Les Colheita sont des Tawny millésimés élevés en fût pendant au moins 7 ans

