



## Vertente 2022

Le vin présente une robe rubis éclatante, d'une belle densité. Les arômes sont jeunes et complexes, avec des notes de poivre noir et de fruits des bois rouges. On distingue aussi clairement des arômes de prune et de cerise. Le bois est bien intégré, en harmonie avec les nuances légèrement fumées. En bouche, le vin est accrocheur et énergique, complexe, affichant une belle structure combinée à de la finesse et à de l'élégance. Les tannins sont plaisants et assurent une acidité présente sur la finale persistante.

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Producteur                    | Niepoort Vinhos  |
| Type d'article                | Vin rouge  |
| Pays                          | Portugal   |
| Région                        | Douro  |
| Appellation                   | DOC  |
| Millésime                     | 2022   |
| Format                        | 75 cl  |
| Alcool                        | 12.5 %   |
| Température de consommation   | 15° - 18°  |
| Conservation                  | jusqu'en 2030  |
| Cépages                       | Tinta Roriz, Touriga Franca, diverse autochtone Rebsorten        |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites  |
| Numéro d'article              | 235162   |
| Accord mets et vins           | Plats légers, Grillades, Légumes, Poisson, Dinde, Volaille, Veau |

### Vinification

Après la sélection rigoureuse, les raisins sont transvasés dans des cuves en acier coniques, où commence la fermentation. La macération et l'extraction sont ici de courte durée. La fermentation malolactique se fait en barriques françaises, dans lequel le vin vieillit pendant 20 mois.

### Terroir

Les vignobles de Quinta de Nápoles et Vale do Pinhão se trouvent entre 150 et 500 mètres d'altitude.

### Histoire





Comme son nom l'indique ("Vertente" signifie "aspect", "point de vue"), ce vin représente une sorte de contemplation de la vallée du Douro : les raisins proviennent un peu de tous les terroirs sur lesquels nous travaillons ici, en grande partie de vieilles vignes (entre 50 et 80 ans) et d'un assemblage traditionnel.

