



Porto Tawny

Le Niepoort Tawny offre une entrée en matière idéale dans le monde magique des tawnys. Une robe vivifiante et brillante accompagnée de légers arômes de noix et de notes de fruits secs. Equilibré, avec un caractère fruité et juvénile. Finale longue et expressive. Ce tawny se conservera encore parfaitement de nombreuses années, mais sans gagner en qualité. Il ne contient pas de dépôt et n'a donc pas besoin de décanter.

Producteur	Niepoort Vinhos
Type d'article	Vin de Porto
Pays	Portugal
Région	Porto
Format	75 cl
Alcool	19.5 %
Température de consommation	10° - 14°
Conservation	10 années
Cépages	Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	567260
Accord mets et vins	Plats légers, Apéritif, Desserts



Vinification

Le Niepoort Tawny vieillit en moyenne trois ans et demi. Les raisins viennent des vignobles au rendement limité de la région du Cima Corgo, dans la vallée du Douro. Les vendanges sont réalisées à la main. Foulage aux pieds. La fermentation est largement réalisée en lagares (cuves traditionnelles ouvertes en granit). Elle est suivie d'un élevage en petits fûts de chêne dans les caves Niepoort de la Vila Nova de Gaia.

Terroir

Les sols des vignobles de Vinha da Pisca, de Vale do Pinhão et de Ferrão sont dominés par l'ardoise.

Histoire

Les raisins viennent des vignobles à la production limitée de la région du Cima Corgo, dans la vallée du Douro. Un vin relativement jeune qui résulte d'un assemblage de différents millésimes.

