



Porto Vintage 2003

Fin et élégant, minéral, sans être balsamique. Des notes de café et de prune noire. Un goût délicat, mais tranché, avec des tannins riches sans être excessifs. La finale est délicieusement persistante. Une charpente solide et une élégance impressionnante.

| | |
|----------------------------------|--|
| Producteur | Niepoort Vinhos |
| Type d'article | Vin de Porto |
| Pays | Portugal |
| Région | Porto |
| Millésime | 2003 |
| Format | 150 cl |
| Alcool | 20.0 % |
| Conservation | jusqu'en 2053 |
| Cépages | Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 568783 |
| Accord mets et vins | Desserts, Fromage, Fromage persillé |



Vinification

L'année 2003 fut chaude et sèche. La production a été relativement importante, mais les raisins petits, favorisant ainsi la concentration de tannins et de couleur. Les raisins secs ont été triés à la main, afin de garantir la finesse du vin. Foulage aux pieds. Les raisins du Vinha da Pisca (un vignoble très ancien) ont ensuite apporté la distinction souhaitée à l'assemblage final. Après un élevage en foudres de bois de deux ans, le Vintage 2003 a été mis en bouteille en septembre 2005 pour continuer sa maturation.

Terroir

En moyenne, les vignes ont entre 60 et 100 ans d'âge. Les sols des vignobles de Vinha da Pisca, de Vale do Pinhão et de Ferrão sont dominés par l'ardoise.

Histoire

Ce Vintage perpétue la tradition Niepoorts de vins de Porto très équilibrés, marqués tant par leur forte concentration que par leur grande finesse et délicatesse. Chez Niepoort, on est d'avis qu'il s'agit là de l'un des meilleurs millésimes de la dernière décennie.

