



Porto Bioma Vintage 2013

Le vin se présente dans le verre dans une couleur rubis foncé. Avec des notes de baies noires et une structure soyeuse au palais, il présente une grande fusion d'élégance et de puissance.

Producteur	Niepoort Vinhos
Type d'article	Vin de Porto
Pays	Portugal
Région	Porto
Appellation	DOC
Millésime	2013
Format	75 cl
Alcool	20.0 %
Température de consommation	13° - 15°
Conservation	jusqu'en 2078
Cépages	Tinta Amarela, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	577963
Accord mets et vins	Desserts, Fromage persillé
Avis	Robert Parker 92/100



Vinification

Avec le Bioma, Niepoort souhaite créer un porto dont le millésime rappelle le style des années 1970, quand les portos en petits fûts étaient transportés par bateau pour être mis en bouteille en Angleterre. Les raisins sont foulés aux pieds avec les rafles dans de grandes cuves en granite. Après l'ajout de brandy, le vin repose durant l'hiver. Au printemps, il est transféré dans des fûts de 550 litres, où il vieillit pendant trois ans jusqu'à la mise en bouteille.

Histoire

Un Vintage Port biologique issu de vieilles vignes. Le Vintage Bioma est une nouvelle spécialité du segment premium de Niepoort. Les raisins viennent des vignes âgées de 80 à 100 ans du domaine Vinha da Pisca, géré depuis 2005 par Niepoort en viticulture biologique.

