Porto Vintage 2022

Il vino si presenta con un colore rosso porpora intenso. Il naso è complesso ed elegante con note floreali di violetta, che si intrecciano finemente con aromi di grafite, more, ciliegie nere e liquirizia. L'incredibile potenziale del vino è immediatamente riconoscibile al palato, che mostra una grande concentrazione e tensione aromatica. L'equilibrio è notevole, con nessun componente che domina. La dolcezza è perfettamente integrata e i tannini sono potenti ma molto fini. Il finale è lungo e sapido ed è accompagnato da una piacevole acidità che fornisce la freschezza necessaria.

Produttore	Niepoort Vinhos
Categoria	Vino Porto
Paese	Portogallo
Regione	Porto
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	38 cl
Gradazione alcolica	19.5 %
Vitigni	Tinta Francisca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca, Tinta Amarela
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	314632
Valutazioni	Robert Parker 97/100 James Suckling 99/100 Falstaff 97/100

Vinificazione

Le uve sono state raccolte a mano e pestate in vasche di granito chiamate lagares secondo il metodo tradizionale. Il vino è stato poi trasferito in grandi botti di legno e conservato durante l'inverno nella Valle del Douro. Nella primavera del 2023 è stato poi trasportato a Vila Nova de Gaia per terminare la maturazione.

Terroir

Le uve provengono da antichi vigneti con un'età che va dagli 80 agli oltre 100 anni. Le viti crescono nei terreni di ardesia tipici della Valle del Douro.

Storia

Il Porto Vintage è il vertice della piramide qualitativa del vino Porto e viene prodotto solo nelle annate migliori. Questi vini sono caratterizzati da un estremo potenziale di invecchiamento: i Porto Vintage possono essere conservati per diversi decenni. Nel 2022, le condizioni erano finalmente così buone che Niepoort ha deciso di produrre un Porto Vintage per la prima volta dal 2019.