



Charme Tinto 2023

Con il suo rosso rubino brillante e radioso, questo vino affascinante rivela un profilo aromatico sobrio con note di selvaggina e ciliegie. Anche al palato mantiene il suo carattere contenuto e un po' rustico con una struttura che brilla comunque di una magnifica armonia. Grazie all'invecchiamento in barrique usate, il frutto è molto elegante e in perfetto equilibrio con le note del legno. I tannini sono vellutati, il finale è lungo e fresco: tutto questo fa sperare in un buon sviluppo in bottiglia.

Produttore	Niepoort Vinhos
Categoria	Vino rosso
Paese	Portogallo
Regione	Douro
Classificazione	DOC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Temperatura di degustazione	15° - 18°
Invecchiamento	fino a 2031
Vitigni	Tinta Roriz, Touriga Franca
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	349963
Adatto a	Selvaggina, Funghi
Valutazioni	Robert Parker 97/100



Vinificazione

Le uve intere vengono pigiate delicatamente con i piedi in lagares di granito. L'elemento più importante in questo metodo di vinificazione è la durata della macerazione prima dell'inizio della fermentazione alcolica, durante la quale l'estrazione è molto breve ma intensa. La fermentazione dello Charme inizia nelle lagares e viene completata in barrique. Il vino viene poi affinato per 15 mesi in queste botti di legno francese.

Storia

Lo Charme è un raro vino del Douro. La sua eleganza e complessità, i suoi tannini morbidi, avvolgenti e maturi esprimono in modo unico le antichissime viti protette di Vale de Mendiz, situata al centro della valle del fiume Pinhão. Dirk Niepoort trova nello Charme la sua migliore interpretazione e la sua dichiarata passione per la regione della Borgogna. Un vino simbolo, unico nel suo genere. Lo Charme è l'unico vino fermo prodotto nella cantina di Vale de Mendiz, nelle storiche «lagares» di granito.

