



Porto Colheita 2013

Il Niepoort Colheita rivela un equilibrio elegante tra frutta matura, note di frutta secca e un tocco ossidativo raffinato. Al palato è profondo e complesso, con aromi di fichi secchi, mandorle caramellate e scorza d'arancia. La consistenza è vellutata, il finale lungo e raffinato.

Produttore	Niepoort Vinhos
Categoria	Vino Porto
Paese	Portogallo
Regione	Porto
Annata	2013
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	20.0 %
Temperatura di degustazione	12° - 14°
Invecchiamento	fino a 2028
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	567863
Adatto a	dessert al cioccolato, Dessert, Formaggi erborinati
Valutazioni	Vinum 90/100



Vinificazione

Le uve per il Colheita sono state raccolte a mano con grande attenzione, quindi pigiate nei tradizionali lagares di granito con i piedi - un metodo antico che consente una delicata ma profonda estrazione. Il vino ha poi maturato per oltre dieci anni nei pipas, botti di legno da 550 litri, dove ha sviluppato la sua tipica evoluzione ossidativa e la complessità aromatica.

Terroir

Le uve provengono da vecchi vigneti della regione Cima Corgo nella Valle del Douro. I suoli scistosi e il clima continentale - con estati calde e inverni freddi - donano alle uve concentrazione, mineralità e struttura, perfetti per grandi Porto da invecchiamento.

Storia

Niepoort è una storica azienda a conduzione familiare fondata nel 1842. È sinonimo di Porto artigianali e di grande personalità. I Colheita sono Tawny di singola annata, affinati per almeno 7 anni in botte.

