



Vertente 2021

Il nettare ha una veste rosso rubino brillante con una bella densità. Gli aromi sono giovani e complessi con note di pepe nero e frutti di bosco rossi. Emergono chiaramente anche aromi di prugne e ciliegie. Il legno è ben integrato, in armonia con le sottili note fumé. Avvolgente ed energico al palato, il vino si presenta complesso e dotato di una buona struttura che unisce raffinatezza ed eleganza. I tannini sono piacevoli e grazie all'acidità ben presente assicurano un lungo finale.

Produttore	Niepoort Vinhos
Categoria	Vino rosso
Paese	Portogallo
Regione	Douro
Classificazione	DOC
Annata	2021
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.0 %
Temperatura di degustazione	15° - 18°
Invecchiamento	fino a 2029
Vitigni	Tinta Roriz, Touriga Franca, diverse autochthone Rebsorten
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	235161
Adatto a	Piatti leggeri, Carne alla griglia, Verdure, Pesce, Tacchino, Pollame, Carne di vitello



Vinificazione

Dopo una rigorosa selezione, le uve vengono trasferite in cisterne coniche di acciaio inossidabile dove inizia la fermentazione. Per questo vino, la macerazione e l'estrazione sono di breve durata. La fermentazione malolattica avviene in barrique francesi, all'interno delle quali il vino invecchia per 20 mesi.

Terroir

I vigneti di Quinta de Nápoles e Vale do Pinhão si trovano a 150-500 m.s.l.m.

Storia





Come suggerisce il nome ("Vertente" significa "aspetto", "punto di vista"), questo vino rappresenta una sorta di contemplazione della Valle del Douro: le uve provengono un po' da tutti i terroir in cui lavoriamo qui, per lo più da vecchi vigneti (tra i 50 e gli 80 anni) e da annate miste tradizionali.

