Porto Vintage 2024

Al naso il vino si presenta profondo e riservato, con frutto scuro e una sottile freschezza floreale ed erbacea. Stratificato e preciso, lascia già intuire una struttura pensata per evolversi nel tempo.Al palato colpisce per le linee nitide, la grande freschezza e l'equilibrio notevole. Nonostante la concentrazione, non risulta mai pesante, ma piuttosto teso ed energico. Il profilo insolitamente secco per un Vintage Port ne sottolinea la precisione, mentre tannini fini e disciplinati incorniciano elegantemente il frutto. Non è la massa, ma l'energia a definire l'impressione al palato.Il finale lungo e controllato, con freschezza salina e una nota speziata, dimostra chiaramente: non è un Vintage che vuole impressionare oggi, ma uno destinato a definire la propria epoca nel corso dei decenni.

Produttore	Niepoort Vinhos
Categoria	Vino Porto
Paese	Portogallo
Regione	Porto
Annata	2024
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	314644
Valutazioni	Robert Parker 98/100 James Suckling 99/100



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 2026 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 Vintage Port rappresenta il vertice della piramide qualitativa dei vini di Porto ed è prodotto solo nelle annate migliori. I vini si distinguono per il loro straordinario potenziale di invecchiamento – i Vintage Port possono essere conservati per diversi decenni. Nel 2024 le condizioni sono state così favorevoli che Niepoort dichiara con grande entusiasmo e orgoglio il Vintage 2024.