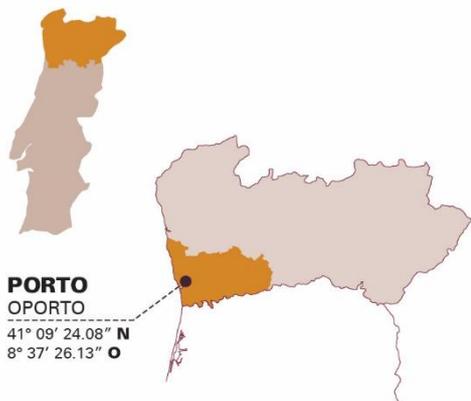


Niepoort

PORTO BIOMA CRUSTED

PORTO/PORTOGALLO



Impresa familiare indipendente dal 1842. La missione di **Niepoort** è mantenere il suo posizionamento come **produttore di nicchia**, dando continuità alla sua produzione e coniugando tradizione secolare con innovazione. L'importanza che viene data alla necessità di interpretare suoli, climi e vitigni ha condotto **Niepoort** sulla via della **biodinamica**, allo scopo di trovare il giusto equilibrio tra la biodiversità e un intervento il meno invasivo possibile.



TIPOLOGIA

Porto



ZONA PRODUTTIVA

Douro – Vinha da Pisca



VITIGNI

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz e altre. Età dei vigneti: più di 80 anni.



VINIFICAZIONE

Il Porto Bioma Crusted proviene prevalentemente da una selezione di vini della vendemmia 2012, invecchiati a Quinta de Nápoles. Il vino non subisce chiarifica o filtrazione prima dell'imbottigliamento.



GRADAZIONE ALCOLICA

19,5% Alc. /Vol.



COLORE

Rosso intenso



PROFUMO

Aromi sottili di frutta scura



SAPORE

Al palato è setoso, con una struttura ben definita dove emergono more e prugne. Il finale è lungo ed equilibrato.



ABBINAMENTI

Perfetto con formaggi come Queijo da Serra, Stilton e altri erborinati, oltre che con dolci a base di uova.