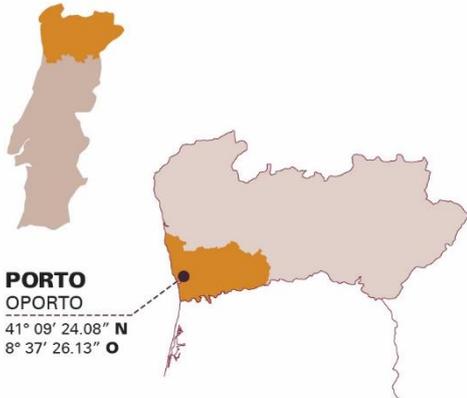


Niepoort

PORTO 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



VITIGNI

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz e altre. Età dei vigneti: più di 60 anni



VINIFICAZIONE

Il Porto Crusted proviene prevalentemente da una selezione di vini delle annate 2003 e 2005 che non sono stati chiarificati o filtrati prima dell'imbottigliamento



GRADAZIONE ALCOLICA

19,5% Alc. /Vol.



COLORE

Rosso mattone profondo e luminoso



PROFUMO

Aromi di frutti di bosco e cioccolato amaro



SAPORE

Al palato tannino setoso stupefacente che conduce ad un finale lungo e leggermente "spirity"



ABBINAMENTI

Perfetto con dolci al cioccolato e formaggi come Cheddar, Gouda e Brie. Ottimo abbinamento con piatti a base di carne piccanti, agnello, vitello e filetto al pepe