

Niepoort 'Colheita 1900

Os Vinhos do Porto Colheita são Tawny de um só ano, envelhecidos nas tradicionais Pipas de Vinho do Porto de 550 ou 600L por um período mínimo de 7 anos antes de serem engarrafados. Geralmente, os vinhos apresentam-se prontos a serem bebidos e sem necessidade de serem decantados. Os Portos Colheita são magníficos se servidos sozinhos no final da refeição embora combinem muito bem com sobremesas à base de frutos secos e caramelo ou baunilha, café. Como aperitivo, e no caso de um Colheita novo, a combinação com fois gras é também muito interessante.

Notas de Prova

Alguma profundidade na cor, apesar da sua idade, apresenta alguns reflexos âmbar/esverdeados. O seu aroma leva-nos numa viagem infinita, com notas de fumo bem marcadas, acompanhado por notas de fruto seco torrado e café. Na boca salientam-se as notas de ameixa e figo seco com alguma baunilha. O conjunto é muito delicado e elegante. O final de boca é agradável e termina interminável. Uma experiência inesquecível.

Vinificação

Nevou na região em Fevereiro e Março. As vinhas mostravam-se com um mês de atraso no seu ciclo vegetativo quando a Primavera chegou. O tempo aqueceu em meados de Abril mas a temperatura só aumentou verdadeiramente no final de Julho, princípio de Agosto, quando se atingiram temperaturas de 42 °C. Na 2ª metade do mês de Agosto o tempo arrefeceu e a chuva caiu durante 10 dias. Durante a vindima choveu também na 2ª quinzena de Setembro. O clima irregular do ano de 1900 com alguns vinhos de grande qualidade foi um ponto de partida fulcral para que após uma criteriosa selecção o processo de envelhecimento nas pipas de 550 e 600 L se desenrolasse por um longo período aumentando ainda a concentração e qualidades deste Colheita.

Informações Técnicas

Produto . Colheita 1900

Produtor . Niepoort (Vinhos) S.A.

Região . Douro

Ano . 1900

Tipo de Solo . Xisto

Vinhas . Vale do Pinhão e Ferrão

Idade das Cepas . Mais de 60 anos

Castas . Touriga Nacional,

Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta

Francisca, Tinta Amarela, Tinta Roriz

e outras

Densidade por HA . 4000-6000

Vindima . Set/Out

Forma de Vindima . Manual

Fermentação . Lagares/Pisa a pé

Estágio . Pequenos cascos de madeira (550 L)

Álcool . 22,11% vol

Baumé . 6,1

Açúcar Residual . 142,69 g/ L

Acidez Total . 6,52 g/L

Engarrafado . 1972

