



# Niepoort 'Vintage Port 2005

Este Vintage dá continuidade à tradição na Niepoort de fazer Vintage equilibrados, com grande concentração mas simultaneamente muito finos e delicados. Uma vez mais, acreditamos que temos matéria-prima para produzir um vinho para muitas décadas...

## Notas de Prova

Mostra-se fino e elegante, mineral, com suaves notas balsâmicas. Sabor delicado, assertivo e com taninos, rico embora não excessivo e de final longo.

É um vinho robusto embora se mostre muito elegante. Vinho de aroma muito fino, delicado com as componentes florais e frutadas em grande plano. Na boca é tânico mas fino. Rico mas não excessivo, com um final especiado muito longo.

## Vinificação

2005 foi um ano atípico com dias muito quentes e dias muito húmidos durante a vindima. A produção foi alta mas com bagos bastante pequenos, favorecendo a concentração dos taninos e da cor. As uvas passas foram removidas para garantir o equilíbrio do vinho. O lote da vinha da Pisca (vinha muito velha e alta), com notas de terra húmida, café, mirtilhos e amoras e de outras vinhas com notas fresca de eucalipto, deram ao lote final o equilíbrio desejado.

## Informações Técnicas

**Produto** . Vintage Port 2005

**Produtor** . Niepoort (Vinhos) S.A.

**Região** . Douro

**Ano** . 2005

**Tipo de Solo** . Xisto

**Vinhas** . Vinha da Pisca, Vale do

Pinhão e Ferrão

**Idade das Cepas** . 60 e mais de 100  
anos

**Castas** . Touriga Nacional,

Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta

Francisca, Tinta Amarela, Sousão e

Tinta Roriz

**Densidade por HA** . 4000 – 6000

**Vindima** . Set/Out 2005

**Forma de Vindima** . Manual

**Fermentação** . Lagares/Pisa a pé

**Estágio** . 2 anos em balseiros

**Álcool** . 20% vol

**Baumé** . 3,6

**Açúcar Residual** . 97,9 g/ L

**pH** . 3,59

**Engarrafado** . Julho de 2007

**Produção** . 32.000 garrafas