



Niepoort 'Colheita 1995

Les Portos Tawnies Colheitas résultent d'une seule culture, vieillis en fût un minimum sept ans avant d'être embouteillés. Un Porto Colheita est idéal, à déguster en fin de repas ou devant un feu de cheminée un après-midi froid d'hiver.

Vinification

Suivant les grands vins de l'année de 1994, le Colheita 95 montre aussi un grand caractère de fruits et de concentration, après un bel été avec un mois d'août très chaud. Ce vin issu de lot du Colheita 95 vieillit dans les caves de Vila Nova de Gaia en petits fûts de chêne avec l'art du master blender José Nogueira.

Notes de dégustation

Robe vivante, brillante et profonde avec des reflets oranges et de couleur chêne. Arôme vinique bien intégré avec des notes de fruits secs et d'épices. En bouche, il montre une grande fraîcheur avec des notes douces de figes et d'abricots, menant à une finale longue et complexe.

Informations techniques

Produit . Colheita 1995
Producteur . Niepoort (Vinhos) S.A.
Région . Douro
Année . 1995
Type de sol . Schiste
Vignobles . Vale do Pinhão et Ferrão
Age moyen des vignobles . Plus de 60 ans

Cépages . Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz et autres
Vignobles par ha . 4000-6000
Période de la vendange . septembre/octobre
Méthode de la vendange . Manuelle
Fermentation . Foulés à pied en lagares

Embouteillé . 2006
Vieillessement . petits fûts anciens de chêne
Sucre résiduel . 101,9 g/L
Alcool . 20% vol
Baume . 3,4
pH . 3,87
Acidité Total . 3,75 g/L d'acide tartrique