



# Niepoort 'Colheita 1998

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

## Vinification

Suivant les grands vins de l'année de 1997, le Colheita 98 montre aussi un grand caractère de fruits et belle concentration, après un bon été pendant lequel le mois d'août a été 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, brillante et profonde avec des reflets rouges de couleur chêne. Arôme vinique bien intégré avec des notes de fruits secs et d'épices. En bouche, il montre une grande fraîcheur aux notes douces de figes et d'abricots, menant à une finale longue et complexe.

## Informations techniques

**Produit** . Colheita 1998  
**Producteur** . Niepoort (Vinhos) S.A.  
**Région** . Douro  
**Année** . 1998  
**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** . 2007  
**Vieillessement** . petits fûts anciens de chêne (550 l)  
**Sucre résiduel** . 104,1 g/L  
**Alcool** . 20% vol  
**Baume** . 3,9  
**pH** . 3,65  
**Acidité Total** . 4,08 g/L d'acide tartrique