



# Niepoort '10 years old Tawny

Les tawnies avec indication d'âge "10 ans" constituent différents lots de vins de différentes cultures, vieillis en bois, dont l'âge est en moyenne de 10 ans. D'une robe blonde provoquée par le long vieillissement en bois, les principales caractéristiques avec indication d'âge sont : la complexité de ses arômes, la fraîcheur, la persistance aromatique et le raffinement. Ces vins sont parfaits pour les "après repas", pour accompagner des desserts légers, comme des fruits, mille-feuilles légers et fromages. Ils peuvent aussi être dégustés comme apéritif, avec des pâtés, foies gras et quelques terrines. La revue Wine Spectator, dans son édition de septembre 2003, a distingué ce vin de Niepoort avec une classification de 95/100.

## Vinification

Les Tawnies sont des vins vieillis en fûts de taille moyenne (550 litres) dans les caves de Vila Nova de Gaia. Le mariage équilibré de vins de différentes caractéristiques et de différents âges est l'art du master blender de Niepoort José Nogueira.

## Notes de dégustation

La prestigieuse publication de Wine Spectator a souligné "les étonnants arômes d'orange et de peau de citron, avec des notes de café, caramel et miel. Un vin avec beaucoup de corps et voluptueux, beaucoup de fruits doux et un long et subtil final, qui dure et dure".

## Informations techniques

**Produit** . Niepoort 10 years old Tawny  
**Producteur** . Niepoort (Vinhos) S.A.  
**Région** . Douro  
**Type de sol** . Schiste  
**Vignobles** . Vinha da Pisca, 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  
**Méthode de la vendange** . Manuelle  
**Fermentation** . Lagares/foulés à pied

**Vieillessement** . fûts anciens de chêne  
**Sucre résiduel** . 106.3 g/L  
**Alcool** . 20% vol  
**Baume** . 3,6  
**pH** . 3,65  
**Acidité Total** . 3,8 g/L d'acide tartrique