



Niepoort '20 Years Old Tawny

Les Tawnies avec indication d'âge "20 ans" constituent différents lots de vins de différentes cultures, vieillis en bois, dont l'âge est en moyenne de 20 ans. Le long vieillissement en petits fûts de chêne lui donne ses caractéristiques de robe brune. Les principales caractéristiques des Tawnies avec indication d'âge sont la complexité de ses arômes, la fraîcheur, la persistance aromatique et le raffinement. Après un repas, un 20 ans sera idéal pour accompagner les fromages et, tout spécialement, les desserts chocolatés. Il peut être servi en apéritif, à température ambiante ou légèrement rafraîchi.

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

Belle profondeur de la robe marron rougeâtre. Arômes fabuleux, avec des notes de fruits cristallisés et abricots secs que l'on ressent en bouche, bien conjugués avec des douces notes de fruits secs (noix) en finale.

Informations techniques

Produit . Niepoort 20 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 . 6000
Méthode de la vendange . Manuelle
Fermentation . Lagares/foulés à pied

Vieillessement . fûts anciens de chêne
Sucre résiduel . 110 g/L
Alcool . 20,5% vol
Baume . 3,9
pH . 3,64
Acidité Total . 4,35 g/L d'acide tartrique