



Niepoort '30 Years Old Tawny

Les Tawnies avec indication d'âge "30 ans" constituent différents lots de vins de différentes cultures, vieillis en bois, dont l'âge est en moyenne de 30 ans. Le long vieillissement en petits fûts de chêne lui donne cette robe brune si caractéristique. Les principales caractéristiques avec indication d'âge sont la complexité de ses arômes, la fraîcheur, la persistance aromatique et le raffinement. Après un repas, un 30 ans se mariera parfaitement avec des fromages et spécialement avec les desserts à base de chocolat.

Pour les vrais connaisseurs, il sera fantastique à déguster avec un bon cigare. Tout seul, il peut être déguster toute une soirée. Appréciez-le à température ambiante ou légèrement rafraîchit, et ce dans le calme, pour le découvrir intensément.

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

Sa robe chêne profond est caractéristique des Tawnies plus anciens. Au nez, il se dévoile comme un vin d'une autre époque, tout en étant très vivant, avec des notes concentrées de café et de liqueur qui se prolongent en bouche avec une finale douce.

Informações Técnicas

Produit . Niepoort 30 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 30 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 . 110,8 g/L
Alcool . 20,5% vol
Baume . 4,0
pH . 3,68
Acidité Total . 4,88 g/L d'acide tartrique