



# Niepoort 'Tawny

Le Tawny Niepoort est une très bonne entrée dans le monde magique des Tawnies. Un vin relativement jeune, qui résulte du lot de plusieurs cultures ; il possède une fraîcheur et une élégance impressionnantes, résultant du long mais doux vieillissement en petits fûts de chêne ancien. Un vin versatile, qui peut accompagner des entrées comme des pâtés ou du foie gras, des desserts au chocolat ou être servi légèrement frais à l'apéritif.

## Vinification

Le Tawny Niepoort vieilli en fûts pendant 3 ans et demi en moyenne. Les raisins proviennent de vignobles de la région de Cima Corgo, dans la Valée du Douro. Ils sont vinifiés dans des lagares, avant de vieillir en petits fûts de chêne anciens dans les caves Niepoort à Vila Nova de Gaia.

## Notes de dégustation

Il a une robe vivante et brillante, avec un arôme léger de noix et des notes de fruits secs, un bon équilibre et un caractère jeune et fruité. Une finale longue et expressive.

## Informations techniques

**Produit** . Niepoort Tawny

**Producteur** . Niepoort (Vinhos) S.A.

**Région** . Douro

**Type de sol** . Schiste

**Vignobles** . Vinha da Pisca, Vale do 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

**Période de la vendange** .

septembre/octobre 2007

**Méthode de la vendange** . Manuelle

**Fermentation** . Lagares/foulés à pied

**Vieillessement** . fûts de Vin de Porto (550 litres)

**Sucre résiduel** . 95,9 g/ L

**Alcool** . 20% vol

**Baume** . 3,3

**pH** . 3,52

**Acidité Total** . 3,99 g/L d'acide tartrique