



# Niepoort 'Vintage 2007

Ce Vintage maintient la tradition de Niepoort, créer des Portos équilibrés, avec une grande concentration pour des vins fins et délicats. Une fois de plus, chez Niepoort on aspire à produire un Porto Vintage avec la capacité de se maintenir durant des dizaines d'années.

## Vinification

Après quelques hivers très secs, l'hiver de 2006/2007 a été plus doux. En 2007, les vendanges ont commencé dans la cave historique de Vale Mendiz le vendredi 14 septembre. Malgré une brève tempête le 16 septembre et des pluies légères à la fin du mois, la vendange a été produite dans des conditions excellentes. Les raisins en fermentation montraient déjà une couleur très chargée et dense, et une acidité naturelle très bonne, évitant les grandes concentrations acides.

## Notes de dégustation

Le Vintage Niepoort 2007 a bénéficié d'un deuxième hiver pour renforcer sa couleur riche et intense. Les arômes de fruits noirs, contrastent avec de légères notes vertes de grande élégance. En bouche, sa légère douceur, se combine avec sa forte structure. Les tanins sont fermes et longs et l'ensemble est d'un bel équilibre.

## Informations techniques

**Produit** . Niepoort Porto Vintage 2007  
**Producteur** . Niepoort (Vinhos) S.A.  
**Région** . Douro  
**Année** . 2007  
**Type de sol** . schiste  
**Vignobles** . Vinha da Pisca, Pinhão et Ferrão  
**Age moyen des vignobles** . 60 et plus de 100 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

**Viellissement** . 2 années dans de grandes cuves de bois ancien  
**Sucre résiduel** . 98,2 g/L  
**Alcool** . 20% vol  
**Baumé** . 3,4  
**pH** . 3,60  
**Acidité Total** . 4,82 g/L d'acide tartrique  
**SO<sub>2</sub> Total** . 56 mg/L  
**Mis en Bouteille** . mai 2009  
**Production** . 20.000 L



### Suggestions:

Parfait avec des fromages cremeux ou des fromages bleus, ou même avec des desserts avec des oeufs

