



# Niepoort 'Late Bottled Vintage 2004

Este é talvez, o mais autêntico dos nossos Portos... Dirk van der Niepoort chama ao LBV o “irmão mais novo” do nosso Vintage: a proveniência das uvas e os métodos de vinificação são semelhantes. Este LBV é composto de vinho da colheita de 2004, mas sofreu uma longa maturação em casco, o que o torna próprio para beber em jovem, retendo no entanto a essência do seu “irmão maior”.

## Vinificação

As uvas para o LBV 2004 são provenientes de vinhas de baixa produção na região de Cima Corgo no Vale do Douro. As uvas foram pisadas a pé em lagares e o vinho envelheceu em grandes tonéis e balseiros de carvalho nas caves de Vila Nova de Gaia. É tradição da Niepoort engarrafar os LBV quatro anos depois da colheita: Dirk tenta “engarrafar este Porto o mais cedo possível para que a frescura e fruta do vintage se revele no momento da prova”.

## Notas de Prova

De cor rubi escura com um aroma fresco e frutado a ameixas pretas, cerejas e notas de chocolate amargo; ao mesmo tempo, de aroma fino que dá ao vinho grande delicadeza. Sabor extraído e espesso, embora elegante, na boca apresenta notas de frutos escuros frescos e um fim longo e suave. Agradável para beber agora este LBV tornar-se-á mais complexo prolongando o envelhecimento por duas décadas. Para apreciar as suas qualidades em pleno, recomendamos decantar para servir. Ótimo com queijos amanteigados, queijo azul suave, sobremesas de chocolate amargo ou um bife au poivre!

## Informação Técnica

**Produto** . Late Bottled Vintage 2004

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

**Região** . Douro

**Ano** . 2004

**Tipo de Solo** . Xisto

**Vinhas** . Vinha da Pisca, Vale do Pinhão e Ferrão

**Idade das Cepas** . Mais de 70 anos

**Castas** . Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz e outras.

**Densidade por HA** . 4000 – 6000

**Vindima** . Setembro | Outubro

**Forma de Vindima** . Manual

**Fermentação** . Lagares | Pisa Pé

**Engarrafado** . 2008

**Estágio** . Tonéis e Balseiros de Carvalho

**Açúcar Residual** . 99,5 g/L

**Álcool** . 20 % vol

**Baumé** . 3,6

**PH** . 3.49

**Acidez Total** . 4,44 g/L Ácido Tartárico

**Produção** . 65.500 garrafas



### Sugestões doces:

Sobremesas à base de chocolate preto amargo



### Sugestões de queijos:

Cheddar, Gouda, Brie



### Sugestões à refeição:

Pratos picantes com carnes vermelhas, caça, cordeiro ou vitela, bife com pimenta verde

Niepoort | Vinhos S.A.

Rua Cândido dos Reis, 670

4400-071 Vila Nova de Gaia . Portugal

T + 351 222 001 028 . F + 351 223 320 209

info@niepoort-vinhos.com

www.niepoort-vinhos.com

