



Niepoort 'Fabelaktig 2005

Fabelaktig er laget av druer fra området Cima Corgo, hovedsakelig Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinta Barroca og Tinta Cão. 2005 er andre årgang som er produsert av denne Dourovinen for det norske markedet. Det er en intens vin, med sterkt Douro preg, frisk og behagelig å drikke, med bløte tanniner og fruktig aroma.

Beskrivelse

IMørk rubinrød farge. Fruktaromaer av røde og mørke frukter med krydret karakter. En ung, tiltalende og frisk vin, strukturert og kompleks.

Produksjon

Innhøstningen 2005 ga meget elegante viner med modne tanniner og god friskhet. Druene ble plukket de to siste ukene i september. Etter grundig sortering av druene ble vinen lagt på ståltanker, med en maserasjon fra 8 til 12 dager. 20% av vinen ble lagret i 12 mnd på franske eikefat, 2 og 3 år gamle fat, de resterende 80% ble lagret i ståltanker.

Teknisk Informasjon

Produkt . Fabelaktig 2005
Produsent . Niepoort (Vinhos) S.A.
Region . Douro
Årgang . 2005
Jordsmonn . Skifer
Vinmarker . Flere
Gjennomsnittsalder på vinstokkene . 10-40 år
Druetyper . Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Amarela e Tinto Cão
Avkastning . 4000

Niepoort | Vinhos S.A.
Rua Cândido dos Reis, 670
4400-071 Vila Nova de Gaia . Portugal

Oppbindingsmetode . Guyot
M.o.h. . 100-400 m
Innhøstingsperiode . September
Innhøstingsmetode . Håndplukking
Malolaktisk gjæring . Fat og ståltanker
Modning . Ståltanker
Tappet . Februar 2007
Lagring . 12 mnd. på franske eikefat (20%) og ståltanker (80%)

T + 351 223 389 114 . F + 351 223 320
209 info@niepoort-vinhos.com
www.niepoort-vinhos.com

Tørrestoffer . 29,2 g/dm³
Alkohol . 12,9%
Total syre . 4,88 g/dm³
Volatile Acidity . 0.44 g/dm³
Ph . 3.71
SO₂ free wad . 23 mg/dm³
Sukker . 1,9 g/dm³
Produksjon . 50.000 flasker