



# Niepoort Crusted (2015)

Le Porto Crusted complète notre gamme de portos qui comprend le Niepoort Vintage et le Late Bottled Vintage. Selon la tradition, le Porto Crusted est sélectionné à partir des vins de qualité Vintage et provient de deux ou trois millésimes. Il est mis en bouteilles non filtré ni collé avant d'être mis au marché trois ans plus tard.

Comme son nom le suggère, le Porto Crusted crée un dépôt naturel dans la bouteille ; il est donc important de carafier ce vin avant de le servir. Ce porto est particulièrement charmant dans sa jeunesse, mais il bénéficierait également de plusieurs années de garde, conservé à l'horizontal.

## VINIFICATION

Le plus grand composant de ce Porto Crusted mis en bouteille en 2015 provient de raisins de notre vignoble Pisca ainsi que de plusieurs vignobles à Vale de Mendiz. Il s'y ajoute quelques petites parcelles de Casal de Loivos, situées au-dessus de Pinhão. Les raisins ont été foulés aux pieds en lagares avec 100% des rafles, à Vale de Mendiz, avant de faire leur élevage en grandes cuves de bois anciennes dans nos caves. La production est petite, avec un total de 10 000 litres.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin est magnifique dans sa robe rouge foncé avec une bonne profondeur sur la frange. Il offre des arômes de cerise et de prune noire ainsi que des touches de menthe et de réglisse. En bouche, des tannins bien intégrés se retrouvent sur le devant de la scène, avec du fruit bien évolué et une longue finale. Il s'agit d'un vin dynamique qui commence à évoluer joliment en bouteille. Il offre certainement déjà beaucoup de plaisir mais il pourrait vieillir encore pendant quelques décennies.

## INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort (Vinhos) S.A RÉGION Douro TYPE DE SOL Schiste VIGNOBLES Vinha da Pisca/Vale do Pinhão/Ferrão

ÂGE DE VIGNES 60 et plus de 100 ans

CÉPAGES Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz et autres

PIEDS DE VIGNE PAR HA 4000-6000 CONDUITE DES VIGNOBLES Guyot et Royat PÉRIODE DE VENDANGE Septembre/ Octobre

MODE DE VENDANGE Manuelle FERMENTATION En lagares /foulage aux pieds MISE EN BOUTEILLE 2015

ÉLEVAGE En grandes cuves de bois anciennes EXTRAIT SEC (G/DM<sup>3</sup>) 126.7 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM<sup>3</sup>) 103 ALCOOL (%) 19.2

BAUME 3.6 PH 3.69 ACIDITÉ TOTALE (G/DM<sup>3</sup>) 4.1 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM<sup>3</sup>) 0.2 SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 43

MASSE VOLUMIQUE (G/CM<sup>3</sup>) 1.023 PRODUCTION 13000 Bouteilles ALLERGÈNES Sulfites

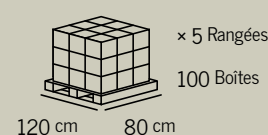
SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Desserts chocolatés (surtout au chocolat noir), fromage de Cheddar, de Gouda et de Brie. Plats épicés basés sur la viande rouge, le gibier, l'agneau, le veau et le steak au poivre.

FIT POUR LES VÉGÉTALIENS & VÉGÉTARIENS oui DERNIÈRE MISE À JOUR 2023-05-05

BOUTEILLE

BOÎTE

PALETTE



COMPETE 2020

PORTUGAL 2020

