



Niepoort Crusted (Emb. 2007)

Ce porto Crusted constitue un excellent complément des connus et reconnus Vintage et Late Bottled Vintage de Niepoort. Traditionnellement sélectionné à partir de vins de qualité Vintage issus de deux ou trois récoltes, qui ne subissent ni collage ni filtration, il n'est commercialisé que trois ans après sa mise en bouteille.

Tout comme son nom le suggère, le Crusted créé au fil du temps un dépôt naturel dans la bouteille ; il est donc nécessaire de le décanter avant de le servir. Si ce porto est extrêmement attrayant dans sa jeunesse, quelques années de garde, en conservant la bouteille couchée, lui permettront d'épanouir.

VINIFICATION

Ce Crusted est produit à partir de vins des récoltes de 2003 et de 2005. Les raisins ont été foulés au pied dans les lagares [grands pressoirs] en granit et ont vieilli dans de grands tonneaux en vieux bois, dans nos caves de Vila Nova de Gaia. La production a été petite, avec un total de 6.900 bouteilles, la mise en bouteille ayant eu lieu en décembre 2007.

NOTES DE DÉGUSTATION

Doté d'une robe couleur rubis sombre, brillant avec une profondeur fantastique. Au nez, il révèle un arôme de prunes et de mûres mures. En bouche, il présente des tanins soyeux et un goût incroyablement doux, avec une finale longue. Avec le temps et comme son nom le suggère, le dépôt en croûte du Porto se formera dans la bouteille, et il est donc important de le décanter avant de le servir. Niepoort Crusted est plus attrayant lorsqu'il est jeune, mais évoluera favorablement, après des années de vieillissement en bouteille, qui devront être conservées couchées.

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 PÉRIODE DE VENDANGE septembre/octobre MODE DE VENDANGE Manuelle

FERMENTATION Lagares (pressoirs)/Foulés à pied MISE EN BOUTEILLE décembre 2007 ÉLEVAGE Grandes cuves de bois

EXTRAIT SEC (G/DM³) 129,5 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 108,5 ALCOOL (%) 20 BAUME 3,6 PH 3,59 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 3,98

ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0,16 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 61 MASSE VOLUMIQUE (G/CM³) 1,02 PRODUCTION 6.900 bouteilles

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Desserts au chocolat, spécialement amer. Fromages Cheddar, Gouda et Brie. Il accompagne parfaitement les plats épicés de viande rouge, de gibier, d'agneau, de veau et le steak au poivre.

DERNIÈRE MISE À JOUR 2023-05-05

BOUTEILLE

