



Niepoort Crusted (Emb. 2011)

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 a été essentiellement élaboré à partir de vins des millésimes 2007 et 2008. Les raisins ont été foulés dans des lagares (grands pressoirs en granit), puis le vin a vieilli dans de grands fûts dans nos caves de Vila Nova de Gaia. La production a été faible, avec un total de 6 000 litres, et la mise en bouteille a eu lieu en mars 2011.

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 mars 2011 ÉLEVAGE Grandes cuves de bois

EXTRAIT SEC (G/DM³) 132.1 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 103 ALCOOL (‰) 19.5 BAUME 3.8 PH 3.63

ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 3.7 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.2 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 58 MASSE VOLUMIQUE (G/CM³) 1.02

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



BOÎTE



PALETTE

