



Niepoort Crusted (Emb. 2012)

Le porto Crusted complète le style du Vintage et du Late Bottled Vintage de Niepoort. Traditionnellement, le Crusted est sélectionné à partir de vins de qualité Vintage issus de deux ou trois récoltes, sans collage ni filtration, et il est lancé sur le marché trois ans après son vieillissement en bouteille.

Tout comme son nom le suggère, le Crusted, au fil du temps, crée un dépôt naturel dans la bouteille ; donc, il est nécessaire de le décanter avant de le servir. Ce porto est extrêmement attrayant dans sa jeunesse, mais il a également des avantages de passer des années en bouteille, et pour cela, il doit être conservé couché.

VINIFICATION

Ce Crusted provient de vins de 2010 de la vigne Vinha da Pisca et de vins de 2009 et 2011, de petites parcelles de Soutelo et Vale do Pinhão. Les raisins ont été foulés au pied dans les lagares ronds [grands pressoirs] à Vale de Mendiz et ensuite le vin a vieilli dans des grands tonneaux à nos caves de Vila Nova de Gaia. La production a été petite, avec un total de 7.000 litres, et la mise en bouteille a eu lieu en décembre 2012.

NOTES DE DÉGUSTATION

Avec une robe rouge fantastique et rouge brique sur le bord, il présente un excellent nez de fruits sauvages et de chocolat amer. Il est un "blend" d'années fantastiques, avec le 2010 à contribuer pour une grande élégance et profondeur et les années chaudes de 2009 et 2011 pour un caractère complet et granuleux sur le palais. En ce moment, domine l'exubérance du vin et son style élégant, ce qui le rend très appétissant pour être bu dans l'immédiat, toutefois, au fil des années bénéficiera avec son vieillissement en bouteille.

INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort (Vinhos) S.A. RÉGION Douro TYPE DE SOL Schiste

VIGNOBLES Vinha da Pisca/Vale do Pinhão/Soutelo 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 2012 ÉLEVAGE Grandes cuves de bois

EXTRAIT SEC (G/DM³) 121.5 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 89 ALCOOL (%) 20 BAUME 3.1 PH 3.5 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 4.38

ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.24 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 82 MASSE VOLUMIQUE (G/CM³) 1.0201 PRODUCTION 10.000 bouteilles

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Desserts au chocolat, spécialement noir. Fromages Cheddar, Gouda et Brie. Plats épicés de viande rouge, de gibier, d'agneau, de veau. Steak au poivre.

DERNIÈRE MISE À JOUR 2023-05-05

BOUTEILLE



BOÎTE

29,2 cm
16,4 cm
× 6
8174 g
carton

PALETTE

120 cm 80 cm
× 5 Rangées
100 Boîtes

