



# Niepoort Crusted (Emb. 2014)

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 2014 provient de raisins de notre vignoble Pisca ainsi que de plusieurs vignobles à Vale de Mendiz, récoltés en 2011. Il s'y ajoute quelques petites parcelles de Casal de Loivos, situées au-dessus de Pinhão et récoltées en 2012. 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

Sa robe est d'un rouge foncé brillant, avec une belle profondeur au niveau de la frange. Le nez offre des arômes classiques de prune noire, de cerise et de menthe. La bouche est dominée par des tannins et des notes de chocolat noir. Il s'agit d'un très bel assemblage de millésimes où l'année 2011 domine, mais ce porto est plus séduisant et exubérant que le Niepoort Vintage 2011, qui lui est plus fin. Un vin qui se déguste déjà très bien mais qui continuera à évoluer joliment 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 PÉRIODE DE VENDANGE septembre/octobre MODE DE VENDANGE Manuelle

FERMENTATION En lagares /foulage aux pieds MISE EN BOUTEILLE Janvier 2014 ÉLEVAGE En grandes cuves de bois anciennes

EXTRAIT SEC (G/DM<sup>3</sup>) 124 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM<sup>3</sup>) 93 ALCOOL (%) 19.5 BAUME 3.4 PH 3.7 ACIDITÉ TOTALE (G/DM<sup>3</sup>) 4.04

ACIDITÉ VOLATILE (G/DM<sup>3</sup>) 0.22 SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 60 MASSE VOLUMIQUE (G/CM<sup>3</sup>) 1.02 PRODUCTION 11 884 bouteilles

ALLERGÈNES Sulfitos

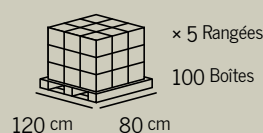
SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Desserts chocolatés (surtout au chocolat noir), fromage de Cheddar, de Gouda et de Brie. Plats épicés basés sur la viande rouge, le gibier, l'agneau, le veau et le steak au poivre.

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

BOUTEILLE

BOÎTE

PALETTE



COMPETE 2020

PORTUGAL 2020

UNÃO EUROPEIA  
Fundos Europeus de  
Desenvolvimento Regional