



Niepoort Crusted (2015)

Este Porto Crusted é um ótimo complemento dos conhecidos e reconhecidos Vintage e Late Bortled Vintage da Niepoort. Tradicionalmente, é seleccionado a partir de vinhos de qualidade Vintage, de duas ou três colheitas, que não são submetidos a qualquer colagem ou filtração. O Crusted só é colocado no mercado três anos depois do seu engarrafamento. Tal como o nome sugere, o Crusted, com o passar do tempo, cria um depósito natural na garrafa, por isso deve ser decantado antes de ser servido. Este Porto é extremamente apelativo na sua juventude, mas também beneficia com vários anos de envelhecimento em garrafa, pelo que esta deve ser guardada deitada.

VINIFICAÇÃO

Este Crusted engarrafado em Dezembro de 2015, provém de vinhas situadas nas redondezas da adega da Niepoort em Vale Mendiz, assim como de vinhas velhas situadas no Vale do pinhão. As uvas, com 100% de engaçao, foram pisadas nos lagares redondos de Vale de Mendiz e o vinho envelheceu posteriormente em balseiros nas nossas caves em Vila Nova de Gaia. A produção foi de 10000 litros, engarrafados em Dezembro de 2015.

NOTAS DE PROVA

Com um rebordo vermelho escuro brilhante e profundo, o vinho exibe aromas de cerejas e ameixas pretas, juntamente com um fino aroma de menta e alcaçuz. Na boca, os taninos bem integrados dominam, com frutos maravilhosamente amadurecidos e um longo final. Um vinho vibrante que começa a revelar algum envelhecimento em garrafa. Certamente já estará muito bom para ser consumido, no entanto, ainda apresenta potencial de envelhecimento durante várias décadas.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR	Niepoort (Vinhos) S.A	REGIÃO	Douro	TIPO DE SOLO	Xisto	VINHAS	Vinha da Pisca/Vale do Pinhão/Ferrão								
		IDADE DAS CEPAS	60 e mais de 100 anos												
		CASTAS	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz e outras												
		DENSIDADE POR HA	4000 a 6000	CONDUÇÃO DAS VINHAS	Guyot e Royat	PERÍODO DE VINDIMA	Setembro/Outubro								
		FORMA DE VINDIMA	Manual	FERMENTAÇÃO	Lagares/Pisa a pé	ENGARRAFADO	2015	ESTÁGIO	Tónéis de madeira velha						
		EXTRACTO SECO (G/DM ³)	126.7	açúcar residual (G/DM ³)	103	álcool (%)	19.2	BAUMÉ	3.6	PH	3.69	ACIDEZ TOTAL (G/DM ³)	4.1		
		ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM ³)	0.2	SO ₂ TOTAL (MG/DM ³)	43	MASSA VOLUMICA (G/CM ³)	1.023	PRODUÇÃO	13000 Garrafas						
		ALERGÉNIOS	Sulfitos										SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO	Sobremesas de chocolate, principalmente chocolate preto. Queijos Cheddar, Gouda e Brie. Pratos condimentados com carne vermelha ou "animais selvagens", borrego, carne de veado ou bife pimenta.	
			APTO PARA VEGANOS & VEGETARIANOS sim										ÚLTIMA ACTUALIZAÇÃO	2023-05-05	

GARRAFA



CAIXA



PALETE

