



Niepoort Crusted (Eng. 2007)

Este Porto Crusted é um óptimo complemento dos conhecidos e reconhecidos Vintage e Late Bottled 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 é produzido a partir de vinhos da colheita de 2003 e 2005. As uvas foram pisadas a pé em lagares de granito e envelheceu em grandes tonéis de madeira velha, nas nossas caves em Vila Nova de Gaia. A produção foi pequena, com um total de 6900 garrafas, tendo ocorrido o engarrafamento em Dezembro de 2007.

NOTAS DE PROVA

Cor vermelha carregada, apresentando algum envelhecimento no bordo. No nariz apresenta um excelente aroma a cerejas ricas e a chocolate, mas pouco intenso. No palato, revela uma textura sedosa dominante, com uma finesse fantástica que se sobrepõe à sua estrutura firme. Acreditamos que, ao longo de décadas, irá beneficiar com o envelhecimento em garrafa.

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 Koriz e outras

DENSIDADE POR HA 4000-6000 PERÍODO DE VINDIMA Setembro/Outubro FORMA DE VINDIMA Manual

FERMENTAÇÃO Lagares/Pisa a pé ENGARRAFADO Dezembro 2007 ESTÁGIO Tonéis de madeira velha

EXTRACTO SECO (G/DM³) 129,5 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 108,5 ÁLCOOL (%) 20 BAUMÉ 3,6 PH 3,59

ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 3,98 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0,16 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 61 MASSA VOLÚMICA (G/CM³) 1,02

PRODUÇÃO 6.900 garrafas

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.

ÚLTIMA ACTUALIZAÇÃO 2023-05-05

GARRAFA

