



Niepoort Crusted (Eng. 2011)

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 provém predominantemente de vinhos da colheita de 2007 e 2008. As uvas foram pisadas em lagares e o vinho envelheceu em cascos de madeira de grande capacidade nas nossas caves de Vila Nova de Gaia. A produção foi pequena, com um total de 6.000 litros e foi engarrafada em Março de 2011.

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 Roriz e outras

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

FERMENTAÇÃO Lagares/Pisa a pé ENGARRAFADO Março 2011 ESTÁGIO Tonéis de madeira velha

EXTRACTO SECO (G/DM³) 132.1 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 103 ÁLCOOL (%) 19.5 BAUMÉ 3.8 PH 3.63

ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 3.7 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.2 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 58 MASSA VOLÚMICA (G/CM³) 1.02

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

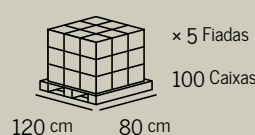
GARRAFA



CAIXA



PALETE



COMPETE 2020

PORTUGAL 2020

UNÃO EUROPEIA
Fundo Europeu de
Desenvolvimento Regional