



Niepoort Crusted (Eng. 2012)

O Porto Crusted complementa o estilo do Vintage e do Late Bottled Vintage da Niepoort. Tradicionalmente, o Crusted é seleccionado a partir de vinhos de qualidade Vintage, de duas ou três colheitas, sem colagem ou filtração e é lançado no mercado após três anos de estágio em garrafa.

Tal como o nome sugere, o Crusted, com o passar do tempo, cria um depósito natural na garrafa e 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 deve ser guardado deitado.

VINIFICAÇÃO

Este Crusted provém de vinhos de 2010 da Vinha da Pisca e de vinhos de 2009 e 2011 de pequenas parcelas de Soutelo e Vale do Pinhão. As uvas 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 pequena, com um total de 7.000 litros, engarrafados em Dezembro de 2012.

NOTAS DE PROVA

Com uma fantástica cor vermelha e cor de tijolo no bordo, apresenta um excelente nariz de frutos silvestres e chocolate amargo. É um blend de anos fantásticos, com o 2010 a contribuir para uma grande elegância e profundidade e os anos quentes de 2009 e 2011 a proporcionar um carácter cheio e granuloso no palato. Neste momento domina a exuberância do vinho e o seu estilo elegante, o que o torna muito apetecível para ser bebido no imediato, no entanto ao longo dos anos 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/Soutelo

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 Dezembro 2012 ESTÁGIO Tonéis de madeira velha

EXTRACTO SECO (G/DM³) 121.5 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 89 ÁLCOOL (%) 20 BAUMÉ 3.1 PH 3.5 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 4.38

ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.24 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 82 MASSA VOLÚMICA (G/CM³) 1.0201 PRODUÇÃO 10.000 garrafas

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Sobremesas de chocolate, principalmente chocolate preto. Queijos, Cheddar, Gouda e Brie. Pratos condimentados de carne vermelha, caça, cordeiro, ou vaca. Bife pimenta.

ÚLTIMA ACTUALIZAÇÃO 2023-05-05

GARRAFA



CAIXA



PALETE

