



## Niepoort Secundum Vintage 2000

Outro Vintage clássico da Niepoort que combina equilíbrio com uma concentração soberba e é, ao mesmo tempo, fino e delicado. O vinho apresenta também um esplêndido carácter rústico, o que lhe dá uma fantástica individualidade.

### VINIFICAÇÃO

Uma pequena colheita devido a uma floração fraca, mas que apresentou como resultado elevados rácios de casca e sumo. Sem contar com o dia em que choveu, 28 de Setembro, a colheita decorreu sob condições ideais com dias amenos e noites frescas. As uvas provenientes de vinhas velhas na região do Cima Corgo foram pisadas em lagares e, mais tarde, o Porto foi envelhecido em grandes cascos de madeira nas caves de Vila Nova de Gaia e engarrafado no Outono de 2002.

### NOTAS DE PROVA

Vermelho-escuro na cor, com aromas intensos a frutos pretos juntamente com um carácter ligeiramente herbáceo. Massivamente concentrado no palato, denso mas fresco, com taninos sólidos e um final longo e persistente. Embora óptimo para provar desde logo, irá desenvolver-se de forma excelente nas próximas décadas. Para apreciar o todo das suas qualidades, recomendamos que seja decantado antes de servir.

### 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

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

FERMENTAÇÃO Lagares/Pisa a pé ENGARRAFADO Novembro 2002

ESTÁGIO 2 anos em cascos velhos de carvalho AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM<sup>3</sup>) 97.4 ÁLCOOL (%) 21 BAUMÉ 3.2

PH 3.56 ACIDEZ TOTAL (G/DM<sup>3</sup>) 4.94

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Perfeito com Queijo da Serra, Stilton, outros queijos azuis ou amanteigados. Sobremesas com ovos, tal como pão de ló.

ÚLTIMA ACTUALIZAÇÃO 2023-05-05