



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/DM³) 97.4 ÁLCOOL (%) 21

BAUMÉ 3.2 PH 3.56 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 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

