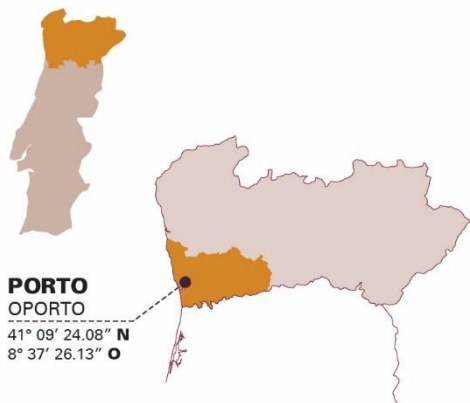


# Niepoort

## PORTO VINTAGE 2005

PORTO/**PORTOGALLO**



**Impresa familiare indipendente** dal 1842. La missione di **Niepoort** è mantenere il suo posizionamento come **produttore di nicchia**, dando continuità alla sua produzione e coniugando tradizione secolare con innovazione. L'importanza che viene data alla necessità di interpretare suoli, climi e vitigni ha condotto **Niepoort** sulla via della **biodinamica**, allo scopo di trovare il giusto equilibrio tra la biodiversità e un intervento il meno invasivo possibile.



### TIPOLOGIA

Porto



### ZONA PRODUTTIVA

Douro



### VITIGNI

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz e altre



### VINIFICAZIONE

Le uve vengono calpestate e i succhi posti in grandi tini di legno



### INVECCHIAMENTO

Per almeno 2 anni in piccole e vecchie botti di rovere



### GRADAZIONE ALCOLICA

20% Alc. /Vol.



### COLORE

Viola intenso



### PROFUMO

Delicato, elegante e minerale all'olfatto



### SAPORE

È gentile anche in degustazione, esprimendosi comunque in maniera decisa, e soprattutto rimanendo particolarmente lungo nel finale. È caratterizzato da una grande concentrazione e da un'insolita robustezza



### ABBINAMENTI

Perfetto per accompagnare dolci a base di pan di spagna. È ottimo anche con formaggi erborinati. Squisito con il Queijo da Serra