

Niepoort

# PORTO VINTAGE 2024

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Porto

**Zona produttiva** Douro

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

**Vinificazione** Il processo ha seguito il protocollo storico di Niepoort. La vinificazione ha preservato un'elevata acidità naturale e purezza aromatica, gestendo i mosti per garantire struttura e finezza. Il risultato è un Vintage che esprime equilibrio, chiarezza e profondità, progettato per una lunga evoluzione

**Invecchiamento** 2 anni in Tonel.

**Gradazione alcolica** 19,5% Alc./Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso scuro intenso.

**Profumo** Profondo e riservato fin dal primo istante, l'olfatto si rivela per stratificazioni successive anziché con irruenza, svelando amarena, prugna nera e un cristallino cassis con pacata autorevolezza. Una nota di violetta finemente tratteggiata conferisce equilibrio e chiarezza, suggerendo una profondità priva di eccessi e un vino concepito per il tempo piuttosto che per un impatto immediato.

**Sapore** Imponente nella struttura e nella progressione, questo è un Porto Vintage improntato alla moderazione, alla precisione e all'assoluta sicurezza di sé. Concentrato e potente nel nucleo, ma mai pesante, è definito da freschezza, nitidezza e tensione. Il profilo insolitamente secco per un Vintage ne affila l'architettura, consentendo a tannini fini e disciplinati di incorniciare il frutto anziché sovrastarlo.

**Finale** Il finale è straordinariamente lungo e controllato, e si dispiega lentamente con una persistente nota speziata di pepe e una freschezza salina che parlano inequivocabilmente di longevità.

**Abbinamenti** Si abbina perfettamente a formaggi come il "Queijo da Serra", il Stilton o altri formaggi erborinati, così come a dessert al cioccolato o a qualche quadratino di cioccolato fondente.



Oporto / PORTOGALLO



ANNO DI FONDAZIONE | 1842



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE



MATERIA PRIMA | VITIGNI  
AUTOCTONI

