



## Niepoort old tawny port 20 years old

Les Tawny portant une mention d'âge, telle que « 20 ans », sont issus de l'assemblage de différents vins dont la moyenne d'âge est de 20 ans. Niepoort produit des Tawny de 10, 20 et 30 ans d'âge. Le vieillissement prolongé en petits fûts de bois confère au vin sa couleur caractéristique. Les principales qualités d'un Tawny âgé sont la complexité de ses arômes, sa fraîcheur, ainsi que la persistance et le raffinement de son bouquet. En fin de repas, un Tawny âgé s'accorde parfaitement avec les fromages et, tout particulièrement, avec les desserts à base de chocolat. Il peut également être dégusté à l'apéritif, servi à température ambiante ou légèrement rafraîchi.

Robe d'un brun rouge brique nuancé d'orange, offrant une belle profondeur de couleur. Des arômes merveilleux de fruits confits et d'abricots secs se retrouvent en bouche, accompagnés, en finale, d'une sensation onctueuse et bien intégrée évoquant les fruits à coque et l'alcool.

|                 |                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Producer        | Niepoort                                                                                                                                                                                                                                            |
| Region          | Porto                                                                                                                                                                                                                                               |
| Volume          | 75.0 cl.                                                                                                                                                                                                                                            |
| Cépage          | Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz                                                                                                                                                    |
| Drinking window | 2025-2030                                                                                                                                                                                                                                           |
| Alc.            | 20.5%                                                                                                                                                                                                                                               |
| Vinificatie     | La fermentation s'effectue dans des cuves ouvertes en granit (*lagares*), avec un foulage régulier du raisin au pied. Au bout de deux ou trois jours, la fermentation est stoppée par l'ajout d'eau-de-vie, donnant ainsi naissance au jeune porto. |

Rijping

dans des fûts en bois de 550 litres, en cave à Vila Nova de Gaia ; l'assemblage de divers vins aux caractéristiques et aux âges différents est assuré par le maître assembleur José Nogueira (représentant la cinquième génération de la famille Nogueira à gérer le parc de fûts de Niepoort).

53,12 €