



Niepoort old tawny port 30 years old

Les tawnies avec une indication d'âge telle que "30 ans" sont assemblées à partir de différents vins d'un âge moyen de 30 ans. Niepoort amène Tawny, 10, 20 et 30 ans. Le long vieillissement dans de petits fûts en bois donne la couleur Tawny caractéristique. Les principales caractéristiques d'un vieux Tawny sont la complexité des arômes, la fraîcheur et la persistance du bouquet et du raffinement. Après le dîner, Old Tawny se marie bien avec les fromages et surtout les desserts à base de chocolat. Il peut également être bu à l'apéritif, servi à température ambiante ou légèrement frais.

Deep brown colour with a brown rim and a touch of green - very characteristic in old Tawny Ports. On the nose, a wine from another era, but very much alive with a fabulous concentration of coffee and liqueur which comes through on the palate with great spicity finish.

Producer	Niepoort
Region	Porto
Volume	75.0 cl.
Cépage	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz
Drinking window	2025-2040
Alc.	20.8%
Vinificatie	La fermentation se déroule dans des cuves de fermentation ouvertes en granit (lagares) avec des séances régulières où les raisins sont foulés aux pieds. Au bout de deux à trois jours, la fermentation est stoppée par l'ajout d'eau-de-vie et le port jeune est un fait.

Rijping

en fûts de bois de 550l dans la cave de Vila Nova de Gaia/
l'assemblage de différents vins de typicité et d'âge
différents est sous la responsabilité du maître assembleur
José Nogueira (la cinquième génération de la famille
Nogueira qui gère la collection de fûts à Niepoort).

133,47 €