



Niepoort-Morgadio Da Calçada LBV Porto 2018

C'est un Late Bottled Vintage avec l'allure d'un vrai Vintage. Il est mis en bouteille non filtré; après une lente maturation. De ce fait, ce vin est non seulement parfaitement agréable dans sa jeunesse, mais il peut aussi vieillir avec élégance. Rapport qualité prix incroyable.

Producer	Niepoort
Région	Porto
Volume	75.0 cl.
Cépage	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz and others
Drinking window	2024-2036
Alc.	19.5%
Vinificatie	La fermentation a lieu dans des cuves de fermentation ouvertes en granit (lagares) avec des séances régulières où les raisins sont foulés avec les pieds. Au bout de deux à trois jours, la fermentation est stoppée par l'ajout d'eau-de-vie et le jeune porto est un fait.

Rijping

Le vin fini est transporté du Douro à Vila Nova de Gaia (ville sur de Porto, sur la côte) pour vieillir dans les entrepôts frais. L'élevage a lieu dans de grands fûts de chêne. Ces barils sont beaucoup plus gros que les «pipas» utilisés pour Tawny Port car ils veulent limiter l'impact de l'oxygène dans les barils. De cette manière, les arômes de fruits intenses du jeune vin sont préservés de manière optimale. Ainsi, l'élevage en barriques est également volontairement limité à 4 ans, le minimum légal pour le LBV. En embouteillant le vin non filtré, nous avons en fait plus à voir avec un style «mini-vintage» qu'avec un LBV classique. Cela signifie qu'après la mise en bouteille, le vin est déjà très agréable à boire, mais peut en fait beaucoup s'améliorer.

19,88 €