



Niepoort old tawny port 30 years old

Tawny's met leeftijdsaanduiding zoals "30 jaar" worden geblend op basis van verschillende wijnen van gemiddeld 30 jaar. Niepoort brengt 10, 20 en 30 jaar oude Tawny. De langdurige rijping in kleine houten vaten geeft de karakteristieke Tawny kleur. De belangrijkste kenmerken van een oude Tawny zijn de complexiteit van aroma's, de frisheid en een aanhoudend boeket en verfijning. Na het diner is Old Tawny een goede match met kazen en vooral desserts op basis van chocolade. Het kan ook gedronken worden als aperitief, geserveerd op kamertemperatuur of licht gekoeld.

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 spirity finish.

Producent	Niepoort
Regio	Porto
Volume	75.0 cl.
Druivenras	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz
Drinking window	2025-2040
Alc.	20.8%
Vinificatie	De gisting gebeurt in open granieten gistingskuipe (lagares) met regelmatige sessies waarbij de druiven met de voeten geplet worden. Na twee tot drie dagen wordt de gisting gestopt door toevoeging van eau-de-vie en is de jonge porto een feit.

Rijping

in houten vaten van 550l in de kelder in Vila Nova de Gaia/
de blend van verschillende wijnen met diverse typiciteit en
leeftijd is de verantwoordelijkheid van master blender José
Nogueira (de vijfde generatie van de familie Nogueira die bij
Niepoort de vatencollectie beheert).

133,47 €