



Niepoort-Morgadio Da Calçada - Colheita Porto 2009

Porto velouté, résultat d'un long et patient vieillissement en fût. Les arômes de maturation typiques de fruits secs, de noix et une gamme de notes tertiaires sont pleinement présents. Lors d'années spéciales telles que 2009, les raisins de cette année ne sont pas mélangés mais commercialisés séparément sous le nom de Colheita Porto. Légalement, un minimum de 7 ans de maturation en fûts doit avoir lieu, mais les maisons de qualité font mûrir leur colheita beaucoup plus longtemps. Servir de préférence frais avec du fromage ou un dessert; Peut se conserver 1 mois après ouverture. C'est un grand malentendu que les portos Tawny, comme ce Colheita, cessent d'évoluer une fois mis en bouteille, mais en réalité il vaut plus que la peine d'oublier quelques bouteilles jusqu'à 20 ans en cave. La douceur que vous obtenez de cette manière est inégalée.

Producer	Niepoort
Region	Porto
Volume	75.0 cl.
Cépage	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Cao, Tinta Francisca, Tinta Amarela
Drinking window	2025-2040
Alc.	19.5%
Vinificatie	en cuves ouvertes
Rijping	en fûts de 550 litres jusqu'à 2020

35,50 €