



Morgadio da Calçada tinto 2021

Dirk fut le premier à se diriger vers les vieilles vignes, à une époque où les jeunes viticulteurs recherchaient souvent un contrôle maximal sur toutes les facettes de la culture du raisin et de la vinification. La famille Niepoort commença la production de vins de porto en 1842 et est depuis lors considérée comme une référence de qualité. Dirk Niepoort a donné un nouvel élan en mettant l'accent pour les vins de porto également sur la fraîcheur et l'élégance plutôt que sur la force et la concentration. Morgadio da Calçada est un projet de petite taille piloté par le domaine Niepoort à 600 m d'altitude en plein centre de la vallée du Douro sur des terrasses de schistes. La typicité des vins de Morgadio da Calçada vient d'abord de l'altitude du vignoble qui est situé dans le village de Provesende à 600m de hauteur. La nuit, les raisins profitent d'une fraîcheur qui ralentit la maturation et qui assure que l'acidité reste bien élevée dans le jus ce qui est nécessaire pour l'énergie, la fraîcheur et le potentiel de garde du vin. Une belle concentration, mais toujours soutenue par la fraîcheur et avec un grand souci d'élégance, voilà l'essence du Morgadio da Calçada.

Producer	Niepoort
Region	Douro
Volume	75.0 cl.
Cépage	Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional
Drinking window	2025-2027
Alc.	13.0%
Vinificatie	Après une sélection manuelle rigoureuse, d'abord dans le vignoble puis sur une table de sélection dans les caves, les raisins sont entièrement égrappés et fermentent dans des cuves ouvertes en inox et dans de petits fûts de chêne. La durée totale de macération varie de 12 à 27 jours, selon le lot.
Rijping	Fermentation malolactique et élevage durant 16 mois sur chêne français.

15,54 €



& Co

VAT: BE0475637718

Begijnhof 28, B- 3800 Sint-Truiden