2013 NIEPOORT DÃO RÓTULO

PORTUGAL, DAO



Velbalanceret, frisk og frugtig

Vinen er rubinrød med en elegant duft af sorte bær og blomster. I munden er vinen frisk med god fylde og med den mineralske profil og noter af krydderier, som er karakteristiske for vine fra Dão. Lagringen på cementfade giver vinen en meget frisk og elegant vedvarende eftersmag.

En fremragende ledsager til de fleste kødretter og grillet fisk.
Serveringstemperatur: 14-16°C.

KARAKTER	Tør ● — ○ — ○ — ○ — ○	Sød
FYLDE	Let ○ — ○ — ● — ○ — ○	Kraftig

Fremstilling

Rótulo er sammensat af Alfrocheiro, Jaen og Touriga Nacional. Druerne vokser på vinstokke på mellem 30 og 60 år og høstes i midten af september. Efter at de bedste druer er udvalgt, vinificeres vinen på rustfrie ståltanke og lagres i 22 måneder på cementfade. Efter endt gæring og lagring tappes vinen på flasker og er klar til salg.

Om Producenten

Hos Niepoort har familien stået for driften i fem generationer, og idag er det Eduard Dirk Niepoort, der har overtaget roret. Man har altid tilstræbt, at to generationer arbejder sammen i firmaet for at bevare ånden og stilen i vinen. Niepoort har i mange år været berømt for deres klassiske portvine, vine af høj kvalitet med stor koncentration og lang holdbarhed. Dirk Niepoort er en meget karismatisk vinmager, der har sine egne idéer og standpunkter, og hans vigtigste filosofi er, at vine skal have friskhed for at være interessante.

Niepoort portvin produceres på druer, der kommer fra gamle vinstokke i Pinhão-dalen og Pisca-dalen. Vinstokkene som Niepoort høster fra, er mere end 70 år gamle, og er plantet i den bedste og mest skifferholdige jordbund. Druerne håndplukkes i september og oktober, og trædes af både mænd og kvinder i lagares (lave granitkar). Gæringsprocessen bringes til ophør ved tilsætning af druespiritus, mens mosten stadig besidder store mængder naturlig sødme.