

2014 NIEPOORT VERTENTE TINTO

PORTUGAL, DOURO



Frugtig og frisk

Vinen fremstår med en flot dyb rød farve i glasset. Vertente har en delikat smag med et mineralsk præg og noter af vilde sorte bær. Den let røgede smag fra fadlagringen er velintegreret og blandes med krydrede noter. En intens, dyb struktur som gør vinen fin og elegant i munden afrundes af et balanceret forhold mellem syre og tanniner.

Server Vertente til lyst kød som kalkun eller kylling, til laks eller til vegetariske retter. Serveringstemperatur: 14-16°C.

KARAKTER	Tør	●	●	●	●	●	Sød
FYLDE	Let	●	●	●	●	●	Kraftig

Fremstilling

Vertente er sammensat af druer fra Douro-dalen, hovedsageligt Tinta Roriz og Touriga Franca. Størsteparten af druerne kommer fra vinstokke, der er over 60 år gamle. En lille del af druerne kommer fra vinstokke, der er omkring 30 år gamle. Ved høsten, som foretages i hånden i september, var druerne fuldmodne, sunde og af god kvalitet. Efter sortering og afstilkning gennemgår druerne traditionel vinifikation. Den første gæring finder sted i ståltonke ved kontrolleret temperatur. Den malolaktiske gæring sker på franske egetræsfade, hvor vinen lagres 20 måneder.

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 Pisco-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.

1 Guldmedalje

BT

90 point

Vinbladet

★★★★★

BT

★★★★★

Winelab.dk

★★★★★

Jyllands-Posten

★★★★★

VinAvisen