2017 NIEPOORT DÓCIL

PORTUGAL, VINHO VERDE



Frisk og velbalanceret

Vinen er sart gylden i glasset. Duften er præget af blomster og citrusfrugter. I munden er vinen både liflig, forfriskende og aromatisk med komplet balance. Eftersmagen er lang og vedvarende med et mineralsk præg.

En perfekt ledsager til skaldyr og f.eks. salater eller asiatiske retter.
Serveringstemperatur: 10-12°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Dócil Vinho Verde er fremstillet af Loureiro-druen. Vinstokkene er plantet i meget stenet jord, hvilket er med til at give vinen en aromatisk smag og duft af især mineraler og blomster. Druerne høstes i hånden i begyndelsen af september. Efter ankomst til vineriet presses druerne let og mosten sies med det samme fra druekvaset. Herefter gæres vinen ved lave temperaturer og lagres i rustfrie ståltanke i 4 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 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.

★★★★★ Jyllands-Posten

★★★★★ BT