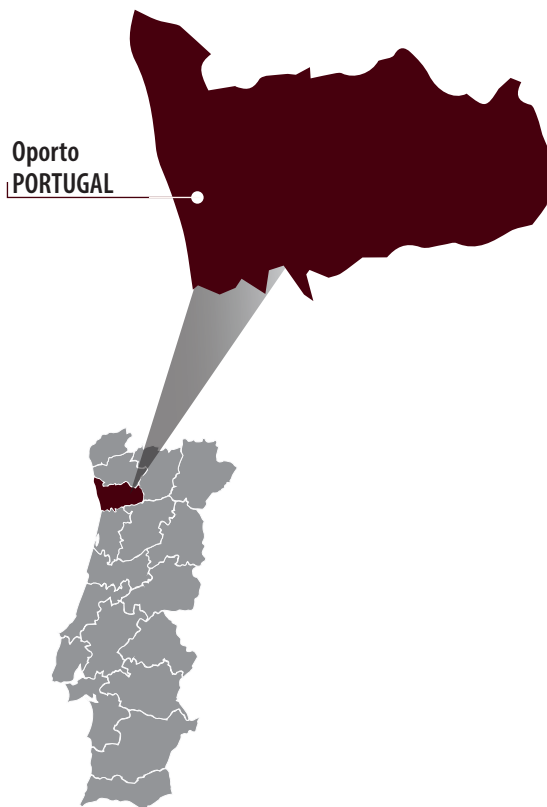


OPORTO NIEPOORT TAWNY 20 AÑOS

Touriga Nacional, T. Francesa Tinto Cão,
Tinta Francisca Tinta Amarela, Sousão & Tinta Roriz



VINÍCOLA

La familia Niepoort produce Oporto desde 1842. La primera propiedad en el Duero se compró en 1987 y Dirk Niepoort inició una nueva era en la empresa con la creación del primer tinto Redoma en 1991. En los últimos años, Niepoort ha lanzado la gran desafío de interpretar otros suelos y climas, y adquirió dos propiedades en otras regiones: Dão y Bairrada. Descubra el Triángulo de Niepoort que expresa los diferentes terroirs: Esquisto (Douro), Caliza (Bairrada) y Granito (Dão).

NOTAS DE CATA

Aspecto rojo ladrillo / marrón intercalado con tonos anaranjados con buena profundidad de color. Aromas de fruta cristalizada y albaricoques secos que aparecen en el paladar junto con un carácter alcohólico de nuez suave y bien integrado en el final.

Maridaje ideal con frutas secas, nueces secas, almendras, pasas, duraznos, albaricoques, etc., pasteles con frutas secas, café, vainilla. Ligeramente frío también se puede utilizar como aperitivo.



Vinícola / Enólogo:

Niepoort
Dirk Niepoort & Luis Seabra



Grados de Alcohol:

20% Alc.



Cépage:

Touriga Nacional, Touriga Franca
Tinto Cão, Tinta Francisca
Tinta Amarela, Sousão
Tinta Roriz



Temperatura de Consumo:

16-18°C.



Vinificación:

Tawnies con una indicación de edad como "20 años" se mezclan a partir de diferentes vinos con un promedio de 20 años. El envejecimiento prolongado en pequeñas barricas de madera confiere el característico color Tawny.