



## Tinta Amarela 2016, Niepoort

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. Les vignes pour la production de cette cuvée se trouvent dans la vallée du Douro, dans la Cima Corgo, le long du Rio Tedo un affluent du Douro, à la Quinta de Nápoles. Les vignes ont une trentaine d'années et sont plantées sur des schistes en "patamares" (terrace) de deux rangs, à une altitude entre 400 et 600 mètres. Cette cuvée est la première à être faite avec 100% de Tinta Amarela. C'est un cépage qui tend à disparaître dans le Douro car sa peau est très fine, ce qui le rend particulièrement sensible aux maladies. Il offre des vins épicés au caractère végétal. Une robe rubis clair, des arômes délicats de fruits rouges frais et un caractère végétal typique du Tinta Amarela caractérisent ce vin. La bouche est rafraîchissante, vive et très intense, avec des notes de fruits rouges et des tanins présents mais bien intégrés. Le vin offre une finale longue et un bon potentiel de vieillissement.

Producer	Niepoort
Région	Douro
Volume	75.0 cl.
Cépage	Tinta Amarela
Drinking window	2024-2027
Alc.	11.5%
Vinificatie	En cuves en acier inoxydable.
Rijping	En barriques de chêne français.



VAT: BE0475637718  
The Portugal Collection  
Begijnhof 28  
B- 3800 SINT-TRUIDEN  
+32 477 459 644

40,05 €