



Niepoort-Morgadio Da Calçada Colheita Porto 2009

Fluweelzachte porto, resultaat van een lange, geduldige rijping op vat. De typische rijpingsaroma's vna gedroogde vruchten, nootjes en een waaier aan tertiaire toetsen zijn volop aanwezig. In bijzondere jaren zoals 2009 worden de druiven van dat jaar niet geblend maar apart op de markt gebracht als Colheita Porto. Wettelijk moet er minstens 7 jaar vatrijping gebeuren, maar de kwaliteitshuizen rijpen hun colheita veel langer. Bij voorkeur gekoeld serveren bij kaas of dessert; 1 maand houdbaar na opening. Het is een groot misverstand dat Tawny ports, zoals deze Colheita, eens op fles niet meer evolueren maar in werkelijkheid loont het meer dan de moeite om een paar flessen tot 20 jaar in de kelder te vergeten. De zachtheid die je zo bekomt, is onovertroffen.

| | |
|-----------------|--|
| Producent | Niepoort |
| Regio | Porto |
| Volume | 75.0 cl. |
| Druivenras | Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta C?o, Tinta Francisca, Tinta Amarela, ? |
| Drinking window | 2024-2040 |
| Alc. | 19.5% |
| Vinificatie | in open lagares |
| Rijping | in houten pipas tot 2020 |

42,96 €