Wijnfiche

Niepoort - Porto 10 y Old PORTO —

Vinification

De wijnen rijpen in kleine eiken vaten van 550 L, wat zorgt voor een typische bruinere kleur. Het blenden van wijnen met een gemiddelde leeftijd van 10 jaar gebeurt vlak voor het bottelen door de meester blender.

Taste

Mooie briljante kleur, licht aroma van noten en droog fruit, mooi evenwicht, jong en fruitig karakter. In finale lang en expressief.

Food pairing

Dessert with chocolate | Cheese | Aperitif

General information

Type: Apero & Digestif
Grape varieties: Tinta Roriz, Tinta Amarela, Sousao, Tinta Cao, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Francisca
Storage (years): > 10

