Wijnfiche

Niepoort - Porto 20 y Old Portugal (PORTO) — 2020

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 20 jaar gebeurt vlak voor het bottelen door de meester blender.

Taste

Mooie briljante kleur met bruine tintjes. Een persistent aroma van noten en droog fruit, mooi in evenwicht, en een verfijnde complexiteit. In finale lang en expressief.

Food pairing

Dessert with caramel | Dessert with chocolate | Dessert with speculaas | Cheese

General information

Type: Apero & Digestif
Grape varieties: Tinta Roriz, Tinta Amarela, Sousao, Tinta Cao, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Francisca
Viticulture: Traditional
Storage (years): > 10
Serving temperature: 16-18 °C

