DULST
wijn met advies

Wijnfiche

Niepoort - Porto LBV 20%
PORTO — 2018

Vinification

Na het oogsten in september, gevolgd door een strenge selectie, gaan de gekneusde druiven in granieten lagares. Daar worden ze met de voeten geperst. Hierna wordt het sap versterkt met alcohol.
In januari gaat de wijn in grote houten vaten verder rijpen in de kelders van het huis. Na vier jaar wordt deze wijn gebotteld, wat bij Niepoort de traditie is om de frisheid in de wijn te bewaren.

Taste

Helder donkerrood.
Prachtig aroma van cassis, pruimen en kersen, met mooie florale toetsen. Een stevige structuur en superzachte tannines, met de typische frisheid. Opvallend veel elegantie en finesse.

Food pairing

Cheese - cheddar | Lamb | Dessert with chocolate

General information

Type: Apero & Digestif
Grape varieties: Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Cao, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Francisca
Viticulture: Traditional
Storage (years): > 10
Serving temperature: 14-16 °C

