



ÚLTIMA ATUALIZAÇÃO | 2026-05-30

INTRODUÇÃO

Os Colheita são Portos Tawny de uma única colheita. A idade mínima exigida é sete anos, mas é tradição da Niepoort envelhecer o vinho durante muitos mais anos antes do engarrafamento. O vinho envelhece nas caves de Vila Nova de Gaia em pequenas barricas de carvalho sob os cuidados do Master Blender José Rodrigo Nogueira. Apresenta uma cor viva, brilhante e profunda com reflexos vermelhos e castanhos, com notas de madeira e de frutos secos e um final longo e complexo. O Colheita acompanha bem sobremesas de frutos secos e leite creme queimado. Como aperitivo, cria uma combinação excelente com "foie gras".

VINIFICAÇÃO

2003 foi um ano com dias muito quentes e outros muito húmidos. A produção foi abundante mas as uvas pequenas, originando taninos e cor concentrados. As uvas demasiado maduras ou secas foram retiradas para assegurar a delicadeza do vinho. As uvas para o COLHEITA 2003 são provenientes de vinhas de baixa produção na região do Cima Corgo, no Vale do Douro. As uvas foram pisadas em lagar, na adega de Vale de Mendiz e o envelhecimento decorreu nas caves em Vila Nova de Gaia, em pipas de 550 litros. Na Niepoort, os Colheitas são engarrafados, com um mínimo de 10 anos de estágio. No Colheita 2003 esse período foi ainda mais longo dada a qualidade do vinho e do seu potencial de crescimento, tendo o primeiro engarrafamento acontecido em Abril de 2023.

NOTAS DE PROVA

A cor é linda, com tons de laranja e tijolo e uma boa profundidade. O nariz revela um vinho amadurecido, fruto do estágio em pipas (pequenas pipas velhas de carvalho). Possui notas de cereja, damasco, casca de laranja, caramelo e especiarias integradas com notas de fumo. O paladar é marcado por uma acidez vibrante, com estrutura e um final de especiarias sem fim.

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

Frutos secos e compotas. Sobremesas com doce de ovos, café ou baunilha. Tarte de amêndoa. Como aperitivo, se servido fresco.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Produtor | Niepoort

Região | PORTO

Tipo de Vinho | Porto

Tipo de Solo | Xisto

Castas | Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz e outras

Idade das Cepas | Mais de 60 anos

Densidade por HA | 6000

Condução das Vinhas | Guyot e Royat

Período da Vindima | Setembro

Forma de Vindima | Manual

Fermentação | Lagares/Pisa a Pé

Estágio | Em Pipas com mais de 50 anos

Engarrafado em | Abril 2023

Produção | 20000 Garrafas

Alergénios | Sulfitos

Extrato seco (g/dm³) | 136.00

PH | 3.53

Acidez Total (g/dm³) | 4.66

Acidez Volátil (g/dm³) | 0.37

Açúcar Residual (g/dm³) | 110.00

Álcool (%) | 20.8

Valor Energético (kcal/100ml) | 175

Valor Energético (kJ/100 ml) | 733

Baumé | 3.90

SO₂ Total (mg/dm³) | 41

Massa volúmica (g/cm³) | 1.0250

GARRAFA



568397788779

CAIXA



5683977688757

CAIXA



material: Cartão
nº garrafas: 6
peso CX (gr): 8370
peso GF (kg): 1.4

comp. (cm): 24.5
largura (cm): 16.4
altura (cm): 29.2

PALETE



nº caixas: 100
largura (cm): 120
profundidade (cm): 80
nº fiadas: 5