



ÚLTIMA ATUALIZAÇÃO | 2026-06-03

INTRODUÇÃO

Os Colheita são Portos Tawny de um único ano, envelhecidos em casco por um período mínimo de sete anos antes de serem engarrafados. O Colheita é delicioso no final da refeição a acompanhar sobremesas e frutos secos ou como aperitivo a acompanhar, por exemplo, "foie gras".

VINIFICAÇÃO

No ano vitícola de 2008/2009 ocorreu uma precipitação total inferior à média anual ocorrida entre 1930 e 1960. O mês de maior precipitação foi Janeiro. Por outro lado, as temperaturas médias observadas foram de uma forma geral semelhantes às das décadas acima referidas. No entanto, o mês de Agosto foi em média mais quente em 2°C quando comparado com a média. Este facto torna-se ainda mais importante se tivermos em conta que os primeiros onze dias do mês foram relativamente frescos em relação ao normal da região. A vindima de 2009 não foi fácil, tendo ficado condicionada pelas altas temperaturas sentidas em Agosto e Setembro. Esta vindima, permitiu-nos obter vinhos com grande qualidade e diversidade.

NOTAS DE PROVA

Uma cor vermelho-tijolo com profundidade média e rebordo laranja claro. O aroma, ligeiramente fumado / baunilha, proveniente de pipas avinhadas, muito antigas, que se prolongam por aromas de marmelada, passas e damascos secos. Corpo médio no palato, com um fim de boca suave e prolongado.

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 | 4000

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 | 1º engarrafamento Outubro 2019

Produção | 24000 garrafas

Alergénios | Sulfitos

Extrato seco (g/dm³) | 130.80

PH | 3.57

Acidez Total (g/dm³) | 4.57

Acidez Volátil (g/dm³) | 0.37

Açúcar Residual (g/dm³) | 99.00

Álcool (%) | 19.86

Baumé | 3.70

SO₂ Total (mg/dm³) | 52

Massa volúmica (g/cm³) | 1.0200

GARRAFA



5683977863606

CAIXA



5683977863608

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