



ÚLTIMA ATUALIZAÇÃO | 2026-05-29

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 Nogueira. Apresenta uma cor viva, brilhante e profunda com reflexos vermelhos 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

2010 Foi um ano extraordinariamente húmido, durante o Inverno e início da Primavera, com chuvas muito fortes ocorridas durante este período. Como consequência, a vindima foi abundante mas o ano vitícola muito pressionado pelas doenças da vinha. O período de maturação foi quente e seco, mas as chuvas ligeiras do início de Setembro ajudaram especialmente as vinhas mais velhas e plantadas em altitude a terminar a sua maturação de forma mais equilibrada. A vindima decorreu durante o mês de Setembro. As uvas foram pisadas em lagares a pé com 100% de engajo e fortificadas no nosso centro de vinificação de Vinhos do Porto, em Vale de Mendiz, tendo envelhecido nas nossas caves em Vila Nova de Gaia, em barricas antigas de 550 L.

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 | Outubro 2022

Produção | 6000 garrafas

Alergénios | Sulfitos

Extrato seco (g/dm³) | 129.80

PH | 3.62

Acidez Total (g/dm³) | 4.44

Acidez Volátil (g/dm³) | 0.33

Açúcar Residual (g/dm³) | 104.00

Álcool (%) | 19.4

Baumé | 3.70

SO₂ Total (mg/dm³) | 35

Massa volúmica (g/cm³) | 1.0240

GARRAFA



568397788212

CAIXA



568397768214

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): 80
profundidade (cm): 120
nº fiadas: 5