



ÚLTIMA ATUALIZAÇÃO | 2026-06-03

INTRODUÇÃO

Os Colheita são Portos 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

Em 2012 a região do Douro experimentou falta de chuva. Como resultado, o ciclo vegetativo da videira atrasou em média 15 dias em relação aos anos anteriores. Por outro lado, o inverno de 2012 também trouxe temperaturas muito baixas, resultando em crescimento vegetativo homogêneo. As temperaturas durante o período de maturação não foram tão quentes como de costume, criando um bom equilíbrio na acidez total dos mostos. A vindima decorreu durante o mês de Setembro e após cuidadosa seleção na mesa de escolha, as uvas esmagadas e os engaços foram diretamente transferidos para lagares de granito onde foram pisados antes da fortificação.

NOTAS DE PROVA

A cor é dourada. O nariz é complexo, revelando notas de avelãs, alperce, citrinos, mel e especiarias. Na boca é muito delicado mas com estrutura. Os 10 anos em casco integraram a aguardente na sua complexidade aromática. A acidez picante que caracteriza os portos brancos Niepoort equilibra a doçura, terminando longo e persistente.

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

Frutos secos, nozes, amêndoas, passas, pêssegos, alperces, etc. Sobremesas com ovos ou tartes com frutos secos, café, baunilha. Ligeiramente fresco, pode ser servido como aperitivo.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Produtor | Niepoort

Região | Porto

Tipo de Vinho | Branco

Tipo de Solo | Xisto

Castas | Códega, Rabigato, Viosinho, Arinto, Gouveio 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 | Novembro 2022

Alergénios | Sulfitos

Extrato seco (g/dm³) | 85.20

PH | 3.49

Acidez Total (g/dm³) | 4.40

Acidez Volátil (g/dm³) | 0.37

Açúcar Residual (g/dm³) | 64.00

Álcool (%) | 19.4

Baumé | 1.20

SO₂ Total (mg/dm³) | 27

Massa volúmica (g/cm³) | 1.0060

GARRAFA



560397708236

CAIXA



560397708235

CAIXA



material: cartão
nº garrafas: 12
peso CX (gr): 8400
peso GF (kg): 0.7

comp. (cm): 26.2
largura (cm): 19.6
altura (cm): 23.5

PALETE



nº caixas: 108
largura (cm): 120
profundidade (cm): 80
nº fiadas: 6