



ÚLTIMA ATUALIZAÇÃO | 2026-06-04

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, 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

Após alguns invernos muito secos, o inverno de 2012/2013 foi bastante húmido na região do Douro, possibilitando a reposição dos níveis de água no solo. A primavera e o início do Verão continuaram frescos e húmidos. O tempo começou a aquecer nos últimos 10 dias de Junho e assim se manteve, com ausência de precipitação, até ao início de setembro, quando caíram alguns aguaceiros, permitindo que as uvas amadurecessem completamente. A maioria da fruta foi colhida antes da forte precipitação no final de setembro. 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

Este Porto apresenta notas ricas de frutos secos e figos, complementadas por um

tom de nozes e um toque de flor de cerejeira. A doçura do açúcar mascavado é equilibrada por uma mistura de especiarias, criando um perfil complexo e harmonioso. O final é persistente e picante, com um equilíbrio perfeito entre açúcar e acidez.

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 | Em lagares

Estágio | Em Pipas com mais de 50 anos

Engarrafado em | Maio 2024

Produção | 10000 Garrafas

Alergénios | Sulfitos

Extrato seco (g/dm³) | 128.80

PH | 3.57

Acidez Total (g/dm³) | 4.60

Acidez Volátil (g/dm³) | 0.41

Açúcar Residual (g/dm³) | 101.00

Álcool (%) | 20

Baumé | 3.50

SO₂ Total (mg/dm³) | 67

Massa volúmica (g/cm³) | 1.0231

GARRAFA



5683977618550

CAIXA



5683977618552

CAIXA



material: Cartão
nº garrafas: 6
peso CX (gr): 8370
peso GF (kg): 1.02

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