



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

2008 foi um ano excepcional na região do Douro. A chuva na primavera e no início do verão, que permitiu aos solos manter um bom nível de água até às vindimas, e as condições mais frescas ao longo da época de crescimento, associadas aos meses de julho e agosto secos e relativamente frescos, conduziram a uma vindima tardia. A baixa produtividade devida, principalmente, à chuva durante a floração, foi igualmente um fator importante na obtenção de uvas de qualidade, com grande acidez, frescura e níveis de açúcar equilibrados - perfeitas para o estilo Niepoort. 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 nuances laranja claro conduz a um aroma refinado, ligeiramente fumado, com notas de frutos secos. Na boca, é fresco com uma acidez magnífica e toques de alperces secos e fruta cristalizada, criando um fim de boca longo dominado por álcool suave.

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/Outubro

Forma de Vindima | Manual

Fermentação | Lagares/Pisa a Pé

Estágio | Pipas com mais de 50 anos

Engarrafado em | 1º Engarrafamento Julho 2019

Produção | 22500 Garrafas

Alergénios | Sulfitos

Extrato seco (g/dm³) | 127.50

PH | 3.55

Acidez Total (g/dm³) | 4.74

Acidez Volátil (g/dm³) | 0.36

Açúcar Residual (g/dm³) | 106.00

Álcool (%) | 20

Baumé | 3.50

SO₂ Total (mg/dm³) | 57

Massa volúmica (g/cm³) | 1.0200

GARRAFA



5683977683613

CAIXA



5683977683615

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