



ÚLTIMA ATUALIZAÇÃO | 2026-09-18

INTRODUÇÃO

Sendo a Niepoort uma casa com fortes raízes no vinho do porto que datam de 1842, foi na 5ª geração sob a liderança de Dirk Niepoort, que esta casa abriu os horizontes para a Alemanha onde atualmente produz rieslings excecionais com um excelente equilíbrio entre acidez e doçura. Em Portugal, também temos castas com a capacidade de produzir vinhos excecionais com excelente equilíbrio de acidez e doçura. Sendo um forte defensor do que é português e autêntico, Dirk revê no Moscatel do Douro todo o potencial de um fortificado branco, com um nariz inconfundível, complexidade, acidez e elegância que tanto caracterizam a casa Niepoort. Assim, é nas vinhas velhas de moscatel, em solos de transição de xisto para granito, entre 400-500m de altitude, que têm origem as melhores colheitas deste Moscatel de 20 Anos.

VINIFICAÇÃO

O 20 Anos é um dos poucos Moscatéis do Douro com esta categoria disponíveis no mercado. A mestria do seu lote e o longo tempo de estágio torna-o num vinho sério, complexo, de classe mundial.

NOTAS DE PROVA

O nariz tem uma complexidade extraordinária, com notas de alperce, citrinos, amêndoas e nozes, massapão e especiarias como caril. A boca é interminável. A textura chega a ser picante e a estrutura e acidez conferem a elegância que tanto caracteriza a casa Niepoort. Com o lançamento deste Moscatel 20 anos, ambicionamos

posicionar os grandes moscatéis do douro onde deveriam estar: no pódio dos grandes vinhos brancos fortificados do mundo!

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

Presunto, cheesecake, tarte de frutas com laranja.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Produtor | Niepoort

Região | Fortificados

Tipo de Solo | Xisto e granito

Castas | Moscatel

Idade das Cepas | Vinhas Velhas

Altitude (M) | 400-500

Período da Vindima | Setembro

Forma de Vindima | Manual

Fermentação | Lagares

Estágio | Pipas antigas de 550l e barricas novas de carvalho francês

Engarrafado em | Junho 2021

Alergénios | Sulfitos

Extrato seco (g/dm³) | 212.80

PH | 3.26

Acidez Total (g/dm³) | 6.00

Acidez Volátil (g/dm³) | 0.80

Açúcar Residual (g/dm³) | 190.00

Álcool (%) | 19.9

Baumé | 7.90

SO₂ Total (mg/dm³) | 68

Massa volúmica (g/cm³) | 1.0550

GARRAFA



5683977806454

CAIXA



5683977686456

CAIXA



material: cardboard
nº garrafas: 6
peso CX (gr): 8370
peso GF (kg): 1.4

comp. (cm): 24.5
largura (cm): 17
altura (cm): 30.5

PALETE



nº caixas: 100
largura (cm): 80
profundidade (cm): 120
nº fiadas: 5