Niepoort - Port - Tawny 20 years

Tawny-ports met een leeftijdsaanduiding, zoals '20 jaar', zijn blends van verschillende wijnen met een gemiddelde leeftijd van 20 jaar. Niepoort produceert Tawny-ports van 10, 20 en 30 jaar oud. De langdurige rijping in kleine houten vaten zorgt voor de kenmerkende Tawny-kleur. De belangrijkste kenmerken van een gerijpte Tawny zijn de complexe aroma's, de frisheid, het aanhoudende bouquet en de verfijning. Oude Tawny past uitstekend bij kaas en vooral bij desserts op basis van chocolade. Hij kan ook als aperitief worden gedronken, geserveerd op kamertemperatuur of licht gekoeld.

Baksteenrode tot bruine kleur, doorspekt met oranje tinten en met een goede kleurdiepte. Heerlijke aroma's van gekonfijt fruit en gedroogde abrikozen, die ook in de smaak terugkomen, aangevuld met een zacht, goed geïntegreerd karakter van noten en alcohol in de afdronk.

Producent	Niepoort
Regio	Porto
Volume	75.0 cl.
Druivenras	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz
Drinking window	2025-2030
Alc.	20.5%
Vinificatie	De gisting gebeurt in open granieten gistingskuipen (lagares) met regelmatige sessies waarbij de druiven met de voeten geplet worden. Na twee tot drie dagen wordt de gisting gestopt door toevoeging van eau-de-vie en is de jonge porto een feit.
Rijping	in houten vaten van 550l in de kelder in Vila Nova de Gaia/ de blend van verschillende wijnen met diverse typiciteit en leeftijd is de verantwoordelijkheid van master blender José Nogueira (de vijfde generatie van de familie Nogueira die bij Niepoort de vatencollectie beheert).