

Niepoort

# PORTO LBV 2021

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Porto

**Zona produttiva** Douro

**Vitigni** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz e altre

**Vinificazione** Le uve utilizzate per produrre il Porto LBV provengono dai vigneti del Cima Corgo, zona localizzata sopra il fiume Corgo nella regione del Douro. Le uve vengono pigiate nelle tradizionali vasche dette "lagares" con successiva maturazione del Porto in grandi e vecchi tini di quercia nelle cantine in Vila Nova de Gaia.

**Invecchiamento** 4/6 anni in grandi tini di legno.

**Gradazione alcolica** 19,5% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rubino profondo, con sfumature nero e porpora.

**Profumo** Il naso è immediatamente espressivo, stratificando mora e fragolina di bosco con succosa prugna, ciliegia e lampone, arricchite da fichi e da un denso coulis di frutti di bosco. Il profilo olfattivo è sollevato da delicate violette e incorniciato da sfumature di cedro e cioccolato fondente.

**Sapore** Il palato colpisce inizialmente con un vibrante slancio speziato, con zenzero, pepe nero e chiodo di garofano, prima di assestarsi nella sua generosa profondità di frutto scuro. È impeccabilmente strutturato e di sicura complessità, sostenuto da un'acidità composta e rinfrescante che accompagna il vino lungo il palato. Lungo e persistente, ma finemente equilibrato ed elegante, si assottiglia in un finale persistente di purezza del frutto, freschezza e spezia ben calibrata.

**Abbinamenti** Il partner perfetto per i dessert al cioccolato, soprattutto se a base di cioccolato fondente. Si abbina inoltre magnificamente a formaggi Cheddar, Gouda e Brie, così come a piatti aromatici di carne rossa, selvaggina, agnello, vitello o bistecca al pepe.



OPORTO / PORTOGALLO

*Niepoort*  
SINCE 1842



ANNO DI FONDAZIONE | 1842



MATERIA PRIMA | VITIGNI  
AUTOCTONI



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE

