



Vertente 2020

Le vin présente une robe rubis éclatante, d'une belle densité. Les arômes sont jeunes et complexes, avec des notes de poivre noir et de fruits des bois rouges. On distingue aussi clairement des arômes de prune et de cerise. Le bois est bien intégré, en harmonie avec les nuances légèrement fumées. En bouche, le vin est accrocheur et énergique, complexe, affichant une belle structure combinée à de la finesse et à de l'élégance. Les tannins sont plaisants et assurent une acidité présente sur la finale persistante.

Producteur	Niepoort Vinhos
Type d'article	Vin rouge
Pays	Portugal
Région	Douro
Appellation	DOC
Millésime	2020
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	15° - 18°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Tinta Roriz, Touriga Franca, diverse autochtone Rebsorten
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	235160
Accord mets et vins	Plats légers, Grillades, Légumes, Poisson, Dinde, Volaille, Veau



Vinification

Après la sélection rigoureuse, les raisins sont transvasés dans des cuves en acier coniques, où commence la fermentation. La macération et l'extraction sont ici de courte durée. La fermentation malolactique se fait en barriques françaises, dans lequel le vin vieillit pendant 20 mois.

Terroir

Les vignobles de Quinta de Nápoles et Vale do Pinhão se trouvent entre 150 et 500 mètres d'altitude.





Histoire

Comme son nom l'indique ("Vertente" signifie "aspect", "point de vue"), ce vin représente une sorte de contemplation de la vallée du Douro : les raisins proviennent un peu de tous les terroirs sur lesquels nous travaillons ici, en grande partie de vieilles vignes (entre 50 et 80 ans) et d'un assemblage traditionnel.

