



Porto Bioma Vintage 2016

Il vino si presenta nel bicchiere di colore rubino scuro. Con note di bacche scure e una struttura setosa al palato, mostra una grande fusione di eleganza e potenza.

Produttore	Niepoort Vinhos
Categoria	Vino Porto
Paese	Portogallo
Regione	Porto
Classificazione	DOC
Annata	2016
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	19.5 %
Temperatura di degustazione	13° - 15°
Invecchiamento	fino a 2081
Vitigni	Tinta Amarela, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	577966
Adatto a	Dessert, Formaggi erborinati
Valutazioni	Robert Parker 92/100



Vinificazione

Con Bioma, Niepoort vuole offrire un porto d'annata ispirato allo stile degli anni Settanta, quando questi vini venivano spediti in piccole botti in Inghilterra, dove erano poi imbottigliati. Le uve, compresi i raspi, vengono lavorate con i piedi in grandi vasche di granito. Dopo l'arricchimento con l'aggiunta di brandy, durante l'inverno il vino riposa e in primavera viene trasferito in botti da 550 litri, dove matura per tre anni fino all'imbottigliamento.

Storia





Porto biologico d'annata da vecchie vigne: Vintage Bioma è una nuova specialità della gamma premium di Niepoort. Le uve provengono da viti di 80-100 anni del vigneto «Vinha da Pisca», dove Niepoort pratica viticoltura biologica dal 2005.

