



Wijnfiche
Niepoort – Porto 20 y Old
PORTO —

Vinification

De wijnen rijpen in kleine eiken vaten van 550 L, wat zorgt voor een typische bruinere kleur. Het blenden van wijnen met een gemiddelde leeftijd van 20 jaar gebeurt vlak voor het bottelen door de meester blender.

Taste

Mooie briljante kleur met bruine tintjes. Een persistent aroma van noten en droog fruit, mooi in evenwicht, en een verfijnde complexiteit. In finale lang en expressief.

Food pairing

Dessert with chocolate | Cheese | Aperitif

General information

Type: Aperito & Digestif

Grape varieties: Tinta Roriz, Tinta Amarela, Sousao, Tinta Cao, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Francisca

Storage (years): "> 10"

