

2013 NIEPOORT BIOMA VINTAGE 2013

PORTUGAL, DOURO



Struktur og kraft

Bioma Vintage 2013 har en mørk lilla farve med violet kant. Selv om smagen af de unge frugter er blevet nedtonet i løbet af aldringen, er de stadig til stede i form af mørke blomster og brombær. Tanninerne giver både struktur og kraft til vinen, som har en kraftig men ikke aggressiv eftersmag.

Bioma Vintage 2013 er perfekt til en Stilton eller andre skimmeloste. Den er ligeledes fantastisk til desserter med æg. Serveringstemperatur: 12-14°C.

KARAKTER	Tør		Sød
FYLDE	Let		Kraftig

Fremstilling

Druerne til Bioma Vintage 2013 blev håndplukket i september. Druerne trædes af både mænd og kvinder med fødderne i "lagares" (lave granitkar) for at sætte gang i gæringen. Brandy tilsættes og portvinen hviler over vinteren. I løbet af foråret flyttes vinen til et køligere sted og hældes på de traditionelle beholdere på 550 liter. Tre år efter høsten tappes portvinen på flasker.

Om Producenten

Hos Niepoort har familien stået for driften i fem generationer, og idag er det Eduard Dirk Niepoort, der har overtaget roret. Man har altid tilstræbt, at to generationer arbejder sammen i firmaet for at bevare ånden og stilen i vinen. Niepoort har i mange år været berømt for deres klassiske portvine, vine af høj kvalitet med stor koncentration og lang holdbarhed. Dirk Niepoort er en meget karismatisk vinmager, der har sine egne idéer og standpunkter, og hans vigtigste filosofi er, at vine skal have friskhed for at være interessante.

Niepoort portvin produceres på druer, der kommer fra gamle vinstokke i Pinhão-dalen og Pisca-dalen. Vinstokkene som Niepoort høster fra, er mere end 70 år gamle, og er plantet i den bedste og mest skifferholdige jordbund. Druerne håndplukkes i september og oktober, og trædes af både mænd og kvinder i lagares (lave granitkar). Gæringsprocessen bringes til ophør ved tilsætning af druespiritus, mens mosten stadig besidder store mængder naturlig sødme.