

2015 NIEPOORT DRINK ME BRANCO

PORTUGAL, DOURO



Frisk, delikat og liflig

Vinen er smuk gul i glasset. Duften har en intens, mineralsk karakter med stærke aromaer af citrusfrugt, fersken og hvide blomsternoter. I munden er vinen i komplet balance og viser en utrolig kompleksitet. En saftig og forfriskende vin med en fin frugtkarakter og en forfriskende syre. Eftersmagen er lang og vedvarende med et saltet præg.

En oplagt ledsager til grillet eller ovnstegt fisk, pasta med fisk/skaldyr eller kylling.

Serveringstemperatur: 10-12°C.

KARAKTER	Tør	●	●	●	●	●	Sød
FYLDE	Let	●	●	●	●	●	Kraftig

Fremstilling

Drink Me Branco er fremstillet på et bredt udvalg af lokale druesorter: Códaga do Larinho, Gouveio, Dona Branca, Viosinho, Bical samt en lang række andre. Druerne i dalen står mange steder blandet i markerne, og derfor vil der både i portvinene og bordvinene fra dalen ofte indgå mange forskellige druesorter.

Alle druerne er høstet i hånden i slutningen af august fra op til 50 år gamle vinstokke, der vokser på vinmarker beliggende 550-700 meter over havets overflade. Efter høsten presses druerne forsigtigt uden at mosten kommer i kontakt med drueskindet. Herefter hviler mosten i 24 timer, hvorefter 75% af mosten gæres i rustfrie ståltonke og 25% gæres på franske egetræsfade. Efterfølgende lagres 75% af vinen på rustfrie ståltonke for at bevare vinens friske frugt og 25% på franske egetræsfade for at afrunde og blødgøre vinen. Lagringen varer 7 måneder.

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 Pisco-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.

90 point

Vinbladet



VinAvisen