

2015 NIEPOORT DÓCIL MOSCATEL

PORTUGAL, DOURO

Aromatisk, frisk og lækker

Vinen har en klar gul farve i glasset. Duften er præget af blomster og tropiske frugter. Vinen smyer sig om tungen og fremstår meget frisk og delikat med en liflig eftersmag.

Det perfekte match til retter inspireret af det asiatiske køkken, vegetarretter og desserter med tropisk frugt. Den er ligeledes særdeles velegnet som aperitif.

Serveringstemperatur: 10-12°C.

KARAKTER	Tør		Sød
FYLDE	Let		Kraftig

Fremstilling

Moscatelel Dócil er lavet 100% på Moscatel Galego-druen. Druerne høstes i hånden i begyndelsen af september. Efter ankomst til vineriet og en nøje udvælgelse presses druerne let, og mosten udblødes med druekvaset. Netop kontakten mellem drueskindet og mosten er essentiel for at få de fine og delikate aromaer fra druen frem i vinen. Når mosten er siet fra druekvaset, gæres vinen ved kontrolleret, lav temperatur i rustfrie stålitanke. Den alkoholiske gæringsproces stoppes, så lidt sukker bevares i vinen og giver balance mellem sødme og syre i den færdige vin.

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.

