Varenummer: 0621031

2018 NIEPOORT FANTASI BRANCO

PORTUGAL, DOURO



Frisk, delikat og liflig

Vinen er smuk gul i glasset. Duften er forfriskende med noter af friske urger, citrus og mineralitet. I munden er vinen liflig og elegant med god syre og friskhed. Eftersmagen er behagelig frisk med citrusnoter

En oplagt ledsager til grillet eller ovnstegt fisk eller kylling.
Serveringstemperatur: 10-12°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Fantasi Branco er fremstillet på et bredt udvalg af lokale druesorter: Rabigato, Dódega do Larinho, Gouveio, Dona Branca, Viosinho og Bical. 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 løbet af september fra op til 55 år gamle vinstokke, der vokser på vinmarker beliggende 350-500 meter over havets overflade. Efter høsten presses druerne i en pneumatisk presse. Herefter hviler mosten ved lav temperatur, hvorefter den gærer i rustfrie ståltanke ved kontrolleret temperatur. Vinen lagrer med bærme i seks 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 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.

★★★★★
VinAvisen