

2018 NIEPOORT FANTASI TINTO

PORTUGAL, DOURO

Alsidig, behagelig og elegant

Vinen er dyb rød, med en intens duft af røde og sorte bær og en krydret karakter. En elegant, mineralsk duft perfekt afstemt med balsamiske noter, blomster og friske, røde frugter. I munden er vinen let og elegant med bløde, vedholdende tanniner og en behagelig syre. En lang frisk eftersmag viser en vin i fuldendt vedvarende balance, der åbner for din fantasi!

En fremragende ledsager til lyst kød, pasta og vegetariske retter.
Serveringstemperatur: 14-16°C.

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

Fremstilling

Fantasi er sammensat af druer fra Douro-dalen, hovedsageligt Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional og Tinta Amarela. Druerne i dalen står mange steder blandet i markerne og derfor vil der både i Portvin og rødvinene fra dalen ofte indgå mange forskellige druesorter i vinen. Fantasi er en intens vin med Douro-karakter, men samtidig frisk med bløde tanniner og gode frugt aromaer. Druerne er høstet fra flere forskellige marker med skiferjordbund. Al høst er foretaget i hånden i september fra op til 40 år gamle vinstokke. Druerne er gæret i ståltanke og på fade under kontrolleret temperatur.

Lagringen er for en del af mosten foregået i 6 måneder på franske egetræsfade. Resten af mosten er lagret på ståltank inden den endelige blanding og aftapning.

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.

