



# Niepoort The Senior Tawny

A filosofia da Niepoort tem sido, nas últimas décadas, inovar, diversificar, quebrar tabus, manter a tradição. Paralelamente ao redesenhado The Senior Tawny, em que utilizámos a garrafa com o formato mais tradicional e um bigode para sublinhar a senioridade, redesenhámos o Junior Tinto com base no conceito de um vinho jovem, fresco e contemporâneo.

O Senior Tawny passa a maior parte do tempo a envelhecer em pequenas barricas, nas caves da Niepoort, em Vila Nova de Gaia. As barricas permitem um contacto suave e ligeiro com o ar através da porosidade da madeira, resultando num processo lento de oxidação ao longo dos anos.

## VINIFICAÇÃO

O Senior Tawny é proveniente de vinhas de baixa altitude do Cima Corgo, na Região do Douro. As uvas são predominantemente pisadas a pé, em lagares, antes do envelhecimento em barricas velhas nas caves de Vila Nova de Gaia.

## NOTAS DE PROVA

Cor de tijolo avermelhada, típica do Tawny; na boca, é aveludado, evidenciando uma mistura harmoniosa de vinhos velhos, que conferem riqueza, com vinhos mais novos, responsáveis pela frescura e complexidade.

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Niepoort (Vinhos) S.A. REGIÃO Douro TIPO DE SOLO Xisto

VINHAS Vale do Pinhão / Ferrão IDADE DAS CEPAS Mais de 30 anos

CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz e outras

DENSIDADE POR HA 4000-6000 PERÍODO DE VINDIMA Setembro/Octubro

FORMA DE VINDIMA Manual FERMENTAÇÃO Lagares/Pisa a pé

ESTÁGIO 7 anos em barricas de carvalho francês AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM<sup>3</sup>) 101.2 ÁLCOOL (%) 20

BAUMÉ 3.4 PH 3.58 ACIDEZ TOTAL (G/DM<sup>3</sup>) 3.93

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Este Tawny combina bem com queijos, sobremesas à base de chocolate, frutos secos, ovos e caramelo. Pode também acompanhar patês, "fois gras" e algumas terrinas, podendo ainda ser bebido como aperitivo, servido à temperatura ambiente ou ligeiramente fresco.

