



Niepoort Fabelhaft Rabe Tawny

Le monde imaginaire de Wilhelm Busch se croise depuis longtemps avec notre monde des vins. Nous essayons d'innover, en maintenant la tradition et lors de ce processus, tous les détails sont importants. Le corbeau malheureux et ombreux de la fable « Hans Hucklebein » dessiné par Wilhem Busch lui-même illustre les Vins de Porto Fabelhaft.

Le Fabelhaft Ruby, un Porto jeune, vigoureux et frais, se distingue par sa capsule rouge, tandis que le Fabelhaft Tawny, subtile, élégant et expressif, trouve son identité dans la capsule orange.

Les portes du monde magique et fantastique des Vins de Porto s'ouvrent avec les Fabelhaft Ruby et Tawny. Découvrez-le !

VINIFICATION

Le Fabelhaft Rabe Tawny vieillit dans barriques traditionnelles de vin de Porto pendant 3 à 4 ans. Les raisins proviennent de vignobles de faible production de la région de Cima Corgo, dans la Vallée du Douro. Le vin est vinifié en grande partie dans des lagares avec foulage au pied traditionnel, avant de vieillir en petits fûts de chêne dans les caves Niepoort à Vila Nova de Gaia.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rouge brique concentrée, avec un bel arôme de fruits secs et encore quelque fruits frais. Soyeux au palais, jeune et avec bonne acidité, est un port frais et séducteur. Fin complexe, fraîche et prolongée.

INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort (Vinhos) S.A. RÉGION Douro TYPE DE SOL Schiste

VIGNOBLES Vinha da Pisca/Vale do Pinhão/Ferrão ÂGE DE VIGNES Plus de 30 ans

CÉPAGES Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz et autres

PIEDS DE VIGNE PAR HA 4000-6000 CONDUITE DES VIGNOBLES Guyot et Royat

PÉRIODE DE VENDANGE septembre/octobre MODE DE VENDANGE Manuelle

FERMENTATION Lagares (pressoirs)/Foulés à pied ÉLEVAGE Fûts de Vin de Porto (550 litres) EXTRAIT SEC (G/DM³) 124.9

SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 100 ALCOOL (%) 19.5 BAUME 3.4 PH 3.66 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 4

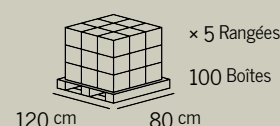
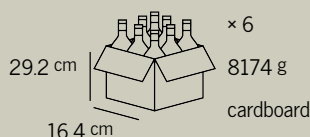
ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.2 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 102 MASSE VOLUMIQUE (G/CM³) 1.02

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Parfait avec confiserie traditionnelle, comme Crème Brûlée. Peut être servi légèrement frais en apéritif, en accompagnement de pâtés ou de foie gras.

BOUTEILLE

BOÎTE

PALETTE



NORTE2020

PORTUGAL 2020

UNÃO EUROPEIA
Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional