



Niepoort Fabelhaft Rabe Tawny

Há muito que o mundo imaginário de Wilhelm Busch se cruzou com o nosso mundo dos vinhos. Tentamos inovar, mantendo a tradição e neste processo todos os detalhes são importantes. O azarento e sombrio corvo da fábula "Hans Hucklebein" desenhado pelo próprio Wilhelm Busch ilustra os Vinhos do Porto Fabelhaft.

O Fabelhaft Ruby, Porto jovem, vigoroso e fresco, distingue-se pela cápsula vermelha, enquanto que o Fabelhaft Tawny, subtil, elegante e expressivo, encontra a sua identidade na cápsula laranja.

Com os Fabelhaft Ruby e Tawny abrem-se as portas para o mundo mágico e fantástico dos Vinhos do Porto. Descubra-o!

VINIFICAÇÃO

O Fabelhaft Rabe Tawny envelhece em pipas tradicionais de Vinho do Porto durante 3 a 4 anos. As uvas são provenientes de vinhas de baixa produção na região do Cima Corgo, no Vale do Douro. É vinificado em grande parte em lagares com pisa a pé tradicional, antes de envelhecer em pequenas pipas velhas de carvalho nas caves da Niepoort em Vila Nova de Gaia.

NOTAS DE PROVA

De cor tijolo concentrada, com um bonito aroma de frutos secos e ainda alguma fruta fresca. Sedoso no palato, jovem e com boa acidez, é um Porto fresco e sedutor. Final complexo, fresco e prolongado.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

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

VINHAS Vinha da Pisca/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 CONDUÇÃO DAS VINHAS Guyot e Royat PERÍODO DE VINDIMA Setembro/Outubro

FORMA DE VINDIMA Manual FERMENTAÇÃO Lagares/Pisa a pé ESTÁGIO Pipas de Vinho do Porto (55ol)

EXTRACTO SECO (G/DM³) 124.9 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 100 ÁLCOOL (%) 19.5 BAUMÉ 3.4 PH 3.66

ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 4 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.2 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 102 MASSA VOLUMICA (G/CM³) 1.02

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Perfeito para doçaria tradicional, tal como Crème Brûlée. Pode ser servido ligeiramente fresco como aperitivo, acompanhando patês ou "foie gras".

Temperatura ideal - 14°C

GARRAFA

CAIXA

PALETTE

