



# Niepoort Secundum Vintage 1999

A Niepoort criou um segundo estilo de Porto Vintage: o Secundum Vintage. A intenção do Secundum é a criação de um Vintage mais acessível que ofereça satisfação imediata, mas com um equilíbrio que lhe permita evoluir favoravelmente durante décadas. Secundum 1999 foi a primeira produção deste Vintage, que mostra o tanino dos grandes anos, presente e maduro. Este tanino confere-lhe a longevidade e, ao mesmo tempo, pela sua frescura, permite uma apreciação mais precoce. Para Dirk Niepoort, o Secundum 1999 "É impressionante, mostra taninos, mas também a fruta concentrada e rica. Um Vintage poderoso com muito bom potencial de envelhecimento."

## VINIFICAÇÃO

O Secundum 1999 foi produzido a partir de vinhas com mais de 70 anos (predominantemente Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Amarela e Touriga Nacional). As uvas foram pisadas a pé e o envelhecimento deu-se nas nossas caves de Vila Nova de Gaia em grandes depósitos de madeira velha.

## NOTAS DE PROVA

De cor rica e carregada; o aroma intenso de fruta madura mostra toques de chocolate e cacau. Vibrantes e atractivos aromas de frutos silvestres e flores. Encorpado, com taninos firmes, embora refinados, amaciados com uma boa acidez, resultando num Vintage fresco, equilibrado e com um final muito longo. Poderoso na boca, é um vinho que se mastiga. Apresenta o tanino dos grandes anos, presente e maduro, que lhe confere a longevidade mas, ao mesmo tempo, permite uma apreciação mais precoce.

## 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 70 anos

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

DENSIDADE POR HA 4000-6000 PERÍODO DE VINDIMA Setembro/Outubro FORMA DE VINDIMA Manual

FERMENTAÇÃO Lagares/Pisa a pé ENGARRAFADO 2001

ESTÁGIO 2 anos em grandes depósitos de madeira velha AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM<sup>3</sup>) 92.7 ÁLCOOL (%) 20

BAUMÉ 2.9 PH 3.67 ACIDEZ TOTAL (G/DM<sup>3</sup>) 4.18 PRODUÇÃO 25.000 garrafas

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Perfeito com Queijo da Serra, Stilton, outros queijos azuis ou amanteigados. Sobremesas com ovos, tal como pão de ló.

