



**Niepoort Tawny** está elaborado con las variedades típicas del Valle del Douro como son touriga nacional, touriga franca, tinto cão, tinta francisca, tinta amarela, sousão, tinta roriz... de los viñedos de Pisca y del Vale do Pinhão y Ferrão, situados en la región de Cima Corgo. La vendimia se realizó manualmente, con bajos rendimientos y las uvas fermentaron en lagares y con pisados periódicos con los pies. El vino envejece en barricas de roble de 550 litros durante un mínimo de tres años.

**Niepoort Tawny** tiene un bonito color teja poco intenso y reflejos rubí. En nariz es muy sutil, sin tanta fruta madura ni fresca. Domina la vertiente aportada por el envejecimiento: polvo, chocolate amargo y frutos secos. La boca es extraordinariamente fina, con un perfecto balance entre dulzor, acidez y alcohol y una trama que acompaña hasta el final sin hacerse pesado ni cáustico. Recuerdos de cacahuetes, anacardos y muchos otros frutos secos tostados acompañados de frutas pasificadas y muy maduras. Se recomienda acompañarlo con postres que contengan frutos secos, pasteles de crema y postres con azúcar quemado así como también con quesos (evitando los azules). Servir entre 10 y 12°C en la copa Tawny Port de la serie Sommeliers de Riedel (4400/61) o en la copa Port de la serie Vinum de Riedel (416/60). Una vez abierto, recomendamos taparlo al vacío o con su propio tapón, guardarlo en la nevera o en un lugar fresco, y consumirlo en los dos meses siguientes.