



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.