



# Niepoort Garrafeira Port 1983

## Niepoort Vinhos

Unikt mesterværk fra Niepoort. Fin, elegant og distingveret portvin fra 1983.

Niepoort Garrafeira Port 1983 har lagret i forseglede glasballoner inden aftapning i 2018. Den lange lagring har givet en unik vin med en perfekt balance, der svæver mellem ungdom og erfaring, mellem frisk, lækker frugt og det unikke særpræg, som kun mange års lagring kan give. Garrafeira Port 1983 er ikke blot en fantastisk portvin, den er samtidig et vindue, der fører smageren tilbage i tiden.

Det var blot anden generation af Niepoort-familien, der i slutningen af det 19. århundrede besluttede at investere i omtrent 4000 glasballoner i mørkegrønt glas, produceret af den tyske glasfabrik i Oldenburg. De 4000 glasballoner, såkaldte "demijohns" kunne indeholde fra 8 til 11 liter. Disse blev taget i brug ved høsten i 1931, hvor den bedste vin blev hældt på glasballoner, og dermed var Garrafeira Niepoort en realitet.

Modningen er lige siden foregået i disse demijohns, der forsegles med korkprop, og efterfølgende bliver de overvåget nøje. Garrafeira er et unikum af en vin, hvor de cirka 3000 flasker blev aftappet i 2018.

Den fremstår ungdommelig med en flot mørkerød kirsebærfarve tenderende det ravgule. Duften er fin og let, da vinen "kun" har lagret fire år på fade inden omhældning til demijohns. Fyldig, fornem og med en lang og meget blød eftersmag, der smyger sig fortryllende om tungen.

Land	Portugal
Område	Douro
Alkoholprocent	19.5%
Indhold	75 cl.
Vintype	Portvin
Druer	Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Tinta Francisca, Touriga Nacional, Tinta Amarela, Sousão