



Tinta Amarela 2017

Niepoort Vinhos

Tinta Amarela får scenen for sig selv.

Kirsebærfrugt, krydderier og et fint strejf af urter. Niepoorts Tinta Amarela har en personlighed, der gør den værd at lære at kende. Her får en af Douros lokale druer lov at stå alene i en rødvin med både saftighed, struktur og et levende, krydret udtryk. Rubinrød farve og en indbydende duft med noter af kirsebær, røde bær, tobak og friske urter med et let mentolpræg. Smagen er saftig og intens med god fylde, tydelige tanniner og en frisk syre. Afslutningen er lang, tør og krydret med vedvarende rød frugt.

Vinen er lavet på 100 % Tinta Amarela fra omkring 30 år gamle vinstokke på Quinta de Nápoles. Druen kræver omhu i marken, fordi dens tynde skind gør den følsom over for sygdomme. I kælderen handler arbejdet om at finde balancen mellem frugt, krydderi og druens karakteristiske urtepræg.

Hos Niepoort betyder det nænsom ekstraktion og lagring på brugte franske egetræsfade. De 18 måneders fadlagring giver plads til, at frugt og struktur kan finde sammen, mens druens særlige karakter bevares.

Årgang 2017 har god intensitet og en flot spændstighed. Den saftige frugt følges af tydelige tanniner og en tør, krydret afslutning, som gør vinen oplagt til mad. En spændende flaske at sætte på bordet, når der gerne må være lidt at tale om i glasset.

Mad til vinen

Prøv den til braiseret lam, kanin med krydderurter eller en rustik gryderet med bønner og svinekød. Den passer også fint til bagte rodfrugter med linser og svampe, hvor vinens urtepræg og friskhed får godt selskab.

Land	Portugal
Område	Douro
Alkoholprocent	13%

Indhold	0.75 cl.	James Suckling
Vintype	Rødvin	93 point
		Falstaff
		92 point