



ÚLTIMA ATUALIZAÇÃO | 2026-09-01

INTRODUÇÃO

O Porto Vintage mantém a tradição da Niepoort de criar Portos equilibrados com grande concentração, sendo simultaneamente finos e delicados. Na Niepoort acreditamos que conseguimos produzir um Porto Vintage com capacidade para durar décadas. O Vintage passa cerca de 2 anos em tonéis grandes e depois é engarrafado. A magia do Porto Vintage é diferente em cada fase: enquanto vinho jovem detém o carácter dos frutos jovens; após 40/50 anos ou mais, os efeitos de um lento envelhecimento em garrafa são revelados.

VINIFICAÇÃO

O ciclo vegetativo decorreu de forma equilibrada, com noites frescas e maturações graduais. Estas condições permitiram preservar elevada acidez natural e frescura aromática, resultando em mostos concentrados, de perfil preciso e estruturados. "Foi um ano brilhante", afirma Nick Delaforce, enólogo da Niepoort. "Muito fresco e com elevada acidez natural, claramente alinhado com o nosso estilo. Faz-me lembrar anos clássicos como 1960, 1970 ou 2005." Todos os componentes do Porto Vintage 2024 foram pisados a pé, em lagares de granito com 100% de engajo. Os vinhos foram trasfegados pouco tempo depois da vindima, envelhecendo no Douro, em tonéis, durante o Inverno. Foram posteriormente transferidos, em março de 2025, para as caves em Vila Nova de Gaia. O resultado é um Vintage de estrutura firme, concentração profunda e grande potencial de guarda.

NOTAS DE PROVA

Feito por quem sabe fazer, para quem sabe esperar. Nariz: Profundo e contido, impressiona pela pureza e pela calma. A fruta negra cristalina, cereja preta, ameixa madura e cassis, surge densa e precisa, envolvida pela esteva quente e resinosa do Douro. Notas muito finas de alecrim e lavanda acrescentam frescura e recorte, enquanto a violeta, discreta, confere elevação e nobreza. Complexo e em constante evolução no copo, revela-se em camadas sucessivas, sem excesso nem exuberância. Tudo é medido. Tudo é seguro. Boca: Monumental na estrutura, mas absolutamente definido na linha. A concentração é profunda, mas nunca pesada; o que domina é a tensão e a precisão. O perfil relativamente seco para um Vintage (2,9° Baumé) afina a arquitectura com rigor raro, trazendo foco e uma notável sensação de pureza. Taninos densos, poderosos e finamente granulados estão perfeitamente integrados na fruta compacta e vibrante, sustentados por uma acidez firme que prolonga o conjunto com energia natural. O final é excepcionalmente longo, preciso e detalhado, marcado por uma especiaria fina, frescura persistente e uma complexidade que se mantém muito depois de provado. Harmonia absoluta entre força, frescura e definição. Um Vintage de época, destinado a atravessar gerações e a afirmar-se como referência maior do seu tempo.

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

Harmoniza perfeitamente com queijos do tipo «Queijo da Serra», Stilton ou outros queijos azuis, bem como com sobremesas de chocolate ou alguns quadrados de chocolate negro.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Produtor | Niepoort

Região | Douro

Tipo de Vinho | Porto

Tipo de Solo | Xisto

Castas | Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta

Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz e outras

Idade das Cepas | 80 a 100 anos

Densidade por HA | 4000

Condução das Vinhas | Guyot e Royat

Altitude (M) | 100-400

Período da Vindima | 29 Setembro a 3

Outubro

Forma de Vindima | Manual

Fermentação | Lagares pisado a pé

Estágio | 2 anos em Tonel

Engarrafado em | Junho 2026

Produção | 25000 Garrafas

Alergénios | Sulfitos

Extrato seco (g/dm³) | 113.70

PH | 3.59

Acidez Total (g/dm³) | 4.70

Acidez Volátil (g/dm³) | 0.21

Açúcar Residual (g/dm³) | 86.00

Álcool (%) | 19.6

Valor Energético (kcal/100ml) | 146

Valor Energético (kJ/100 ml) | 613

Hidratos de carbono (g/100ml) | 9.2

Baumé | 2.80

SO₂ Total (mg/dm³) | 29

Massa volúmica (g/cm³) | 1.0177

GARRAFA



5683977611847

CAIXA



5683977611849

CAIXA



material: Madeira
nº garrafas: 6
peso CX (gr): 9000
peso GF (kg): 1.4

comp. (cm): 42
largura (cm): 24
altura (cm): 18

PALETE



nº caixas: 80
largura (cm): 120
profundidade (cm): 80
nº fiadas: 8