**Niepoort Vinhos**
**Vinho do Porto (D.O.C.)**

# Garrafeira




**Geschmack |**
Die Garrafeiras ähneln später abgefüllten Vintage-Ports . Zwischen drei bis sieben Jahren im Eichenfass gelagert, werden sie anschließend zur Depotabsetzung in Demijohns (Glasbehälter von ca. 10 l Inhalt) gefüllt, bevor sie auf Flasche gezogen werden. Garrafeiras besitzen deshalb kein oder nur sehr wenig Depot.

**Fassreife |**
Mehrere Jahre französische Eiche

**Analysedaten |**
Alkohol: 20,00 % | Säure: 0,00 g/l |
Restzucker: k.A. g/l

**Passt zu ... |**
Sonstiges: Solo (zu) trinken