



Niepoort 'White Port

Um Porto Branco clássico, com envelhecimento oxidativo e bom extracto devido à longa maceração das películas. Sirva fresco como aperitivo, mas não deixe também de o apreciar à sobremesa ou por si só no final da refeição.

Notas de Prova

De cor dourada escura, com um aroma fresco a nozes e traços de fruta. Meio-doce no palato, interagindo na perfeição com a aguardente que dá ao vinho uma soberba estrutura.

Vinificação

As uvas brancas sofrem longa maceração com as películas; ocasionalmente é pisado a pé. A seguir à adição de aguardente vínica, o Porto Branco passa um ano em grandes depósitos de carvalho, seguindo-se, no mínimo, mais três em pequenos barris velhos de carvalho.

Informação Técnica

Produto . Niepoort White
Produtor . Niepoort (Vinhos) S.A.
Região . Douro
Ano .
Tipo de Solo . Xisto
Vinhas . Covelinhas and Pombal
Idade das Cepas . Mais de 60 anos
Castas . Còdega ,Rabigato, Viosinho, Arinto
Gouveio e outras

Niepoort | Vinhos S.A.
Rua Infante D.Henrique 16 -2ºF
4051-801 Porto . Portugal

Desidade por HA . 4000 - 6000
Período de vindima . Setembro Outubro
Forma de Vindima . Manual
Fermentação . Pisa pé em lagares
Estágio . barricas

T + 351 222 001 028 . F + 351 223 320 209
info@niepoort-vinhos.com
www.niepoort-vinhos.com

Açúcar residual . 102 g/ L
Álcool . 20 % vol
Baumé . 3,3
PH . 3,66
Acidez Total . 3,10 g/ L Tartaric Acid

