



Niepoort '10 Anos Branco

Um Porto Branco singular e distinto, elaborado pela primeira vez pela Casa Niepoort devido à qualidade excepcional de alguns lotes de vinho do Porto branco velhos. Com um estilo clássico, e um longo envelhecimento de carácter 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.

Vinificação

As uvas brancas sofrem longa maceração com as películas e são pisadas a pé. Após a adição de aguardente vínica, o Porto Branco passa um ano em grandes depósitos de carvalho, seguindo-se, um envelhecimento em tradicionais pipas de carvalho por um período de tempo que varia entre os 7 e os 15 anos de idade. Antes de engarrafado, uma selecção dos melhores Portos Brancos foi feita e os vinhos resultantes loteados. Dessa operação resultou este Porto 10 Anos Branco!

Notas de Prova

De cor dourada, mostra um aroma complexo a frutos secos onde sobressaem a casca de laranja e figos secos, ainda nozes a amêndoas torradas. Um toque floral completa o nariz. Na boca é muito fino e equilibrado, com uma acidez vibrante a balancear o seu carácter doce, interagindo na perfeição com a aguardente e dando ao vinho uma soberba estrutura.

Informação Técnica

Produto . Niepoort 10 Years Old White

Produtor . Niepoort (Vinhos) S.A.

Região . Douro

Tipo de Solo . Xisto

Vinhas . Covelinhas e Pombal

Idade das Cepas . Mais de 60 anos

Castas . Còdega, Rabigato, Viosinho, Arinto Gouveio e outras

Densidade por HA . 4000-6000

Vindima . Setembro/Outubro

Método de Vindima . Manual

Fermentação . Pisa pé em lagares

Estágio . Barricas

Açúcar residual . 96,5 g/L

Álcool . 20% vol

Baumé . 3,2

pH . 3,54

Acidez Total . 4,18 g/L Ácido Tartárico

Sugestão:

Sirva como aperitivo, mas não deixe também de o apreciar à sobremesa ou por si só no final da refeição.

