



Niepoort 'Blanc Sec

Un style peu usuel de porto blanc, vinifié avec une longue macération et vieilli en fût. Il est superbe servi frais à l'apéritif ou avec de soda tonique, de glaçons et de zeste de citron: "Dirk produit le meilleur Porto Blanc Sec, de fraîcheur et d'élégance atypique", c'est le commentaire de Philip Williamson et David Moore dans l'édition de 2005 de "Wine Behind the label".

Vinification

Les raisins sont soumis à une longue macération. Il est vinifié en lagares occasionnellement foulé à pied. La fermentation continue jusqu'au moment où il est sec, avant l'addition de l'eau de vie vinique. Il est vieilli en petits fûts de chêne dans les Caves de Vila Nova de Gaia au minimum 3 ans et demie avant la mise en bouteilles.

Notes de dégustation

Robe brune, avec de délicieux arômes de noix et amandes qui se prolongent en bouche avec une finale fraîche et concentrée, due à un long vieillissement en petits fûts anciens de chêne.

Informations techniques

Produit . Niepoort Dry White
Producteur . Niepoort (Vinhos) S.A.
Région . Douro
Type de sol . Schiste
Vignobles . Covelinhas et Pombal
Age moyen des vignobles . Plus de 30 ans

Cépages . Côdega, Rabigato, Vilosinho, Arinto, Gouveia et autres
Vignobles par ha . 4000-6000
Période de la vendange . septembre/octobre
Méthode de la vendange . Manuelle
Fermentation . Lagares

Vieillessement . fûts de chêne
Sucre résiduel . 43,4 g/L
Alcool . 20% vol
Baume . 0,0
pH . 3,52
Acidité Total . 3,99 g/L d'acide tartrique