



Niepoort 'White Porto

Un Porto blanc classique, avec un vieillissement oxydatif et un bon extrait dû à une longue macération. Servir frais à l'apéritif, sans oublier de l'apprécier comme dessert ou seul à la fin d'un repas.

Vinification

Les raisins blancs ont subi une longue macération avec leur peau ; occasionnellement foulés à pieds. Après l'addition de l'eau de vie, le Porto blanc vieillit un an dans des grandes cuves en chêne, suivi de 3 années minimums en petits et anciens fûts de chêne.

Notes de dégustation

Sa robe est dorée sombre, avec des arômes frais de noix et des fines notes de fruits. Doux et harmonieux en bouche, l'ajout de l'eau de vie de raisin blanc pure lui confère une structure parfaite.

Informations techniques

Produit . Niepoort White

Producteur . Niepoort (Vinhos) S.A.

Région . Douro

Type de sol . Schiste

Vignobles . Covelinhas et Pombal

Age moyen des vignobles . Plus de 60 ans

Cépages . Côdega, Rabigato, Viosinho, Arinto, Gouveio et autres

Vignobles par ha . 4000-6000

Période de la vendange .

septembre/octobre

Méthode de la vendange . Manuelle

Fermentation . Lagares/foulés à pied

Vieillessement . fûts

Sucre résiduel . 102 g/L

Alcool . 20% vol

Baume . 3,3

pH . 3.66

Acidité Total . 3,10 g/L d'acide tartrique