



## Niepoort Dry White Dry-White-porta

Ce Blanc Sec Niepoort est doté d'un style peu commun. Les raisins qui servent à son élaboration macèrent longtemps avec les pellicules et les rafles. L'assemblage final comprend différents vins ayant vieilli pendant au moins 3 ans et demi dans de vieilles barriques en chêne de petite taille dans les caves de Vila Nova de Gaia avant d'être mis en bouteille.

### 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 demi 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

PRODUCTEUR Niepoort (Vinhos) S.A RÉGION Douro TYPE DE SOL Schiste

VIGNOBLES Covelinhas et Pombal ÂGE DE VIGNES Plus 30 ans

CÉPAGES Còdega, Rabigato, Vilosinho, Arinto, Gouveia et autres PIEDS DE VIGNE PAR HA 4000-6000

CONDUITE DES VIGNOBLES Guyot et Royat PÉRIODE DE VENDANGE Septembre/Octobre

MODE DE VENDANGE Manuelle FERMENTATION Lagares/Foulés à pied ÉLEVAGE Fûts de chêne

EXTRAIT SEC (G/DM<sup>3</sup>) 76.4 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM<sup>3</sup>) 56 ALCOOL (%) 19.7 BAUME 0.8 PH 3.52

ACIDITÉ TOTALE (G/DM<sup>3</sup>) 4.1 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM<sup>3</sup>) 0.3 SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 42

MASSE VOLUMIQUE (G/CM<sup>3</sup>) 1 ALLERGÈNES Sulfites

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Le Porto blanc sec est excellent lorsqu'il est servi frais en apéritif ou comme cocktail avec de l'eau gazeuse, de la glace et une rondelle ou un zeste de citron.

BOUTEILLE



BOÎTE



PALETTE

