



Niepoort White-porta

Le Porto blanc Niepoort est élaboré à partir de raisins blancs (Malvasia Fina, Viosinho et Gouveio). Il séjourne un an dans de grands réservoirs en chêne, puis trois ans au minimum dans de vieux fûts de petite taille en chêne avant d'être mis en bouteille. Robe dorée foncée, avec des arômes frais de noix et des touches de fruits. Mi-doux sous le palais, il interagit à la perfection avec l'eau-de-vie qui apporte au vin une structure superbe. Servez-le frais en apéritif, mais vous pouvez également le déguster au dessert ou seul, à la fin du 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

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

VIGNOBLES Covelinhas et Pombal ÂGE DE VIGNES Plus 60 ans

CÉPAGES Còdega, Rabigato, Viosinho, Arinto, Gouveio et autres PIEDS DE VIGNE PAR HA 4000-6000

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

MODE DE VENDANGE Manuelle FERMENTATION Lagares (pressoirs)/Foulés à pied ÉLEVAGE Fûts

EXTRAIT SEC (G/DM³) 123.3 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 103 ALCOOL (%) 19.4 BAUME 3.3 PH 3.61

ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 3.8 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.3 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 72

MASSE VOLUMIQUE (G/CM³) 1.02 ALLERGÈNES Sulfites

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Servez-le frais en apéritif, mais vous pouvez également le déguster au dessert ou seul, à la fin du repas.

BOUTEILLE



BOÎTE



PALETTE

