



# Niepoort Dry White Port

Um estilo pouco usual, este Branco Seco Niepoort. As uvas para este vinho sofrem uma longa maceração com as películas e engaço. O lote final inclui vários vinhos envelhecidos em pequenas barricas velhas de carvalho nas caves de Vila Nova de Gaia, um mínimo de 3 anos e meio antes do engarrafamento.

## VINIFICAÇÃO

As uvas para este vinho sofrem uma longa maceração com as películas. É vinificado em lagares, ocasionalmente com pisa a pé. A fermentação continua quase até à secura antes da adição de aguardente vínica. Envelhece em pequenas barricas velhas de carvalho nas caves de Vila Nova de Gaia um mínimo de 3 anos e meio antes do engarrafamento.

## NOTAS DE PROVA

Alourado, com um delicioso aroma a nozes e a amêndoas que se prolonga na boca com um final fresco e concentrado, devido ao longo envelhecimento em pequenas barricas velhas de carvalho.

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Niepoort (Vinhos) S.A. REGIÃO Douro TIPO DE SOLO Xisto VINHAS Covelinhas e Pombal

IDADE DAS CEPAS Mais de 30 anos CASTAS Códega, Rabigato, Viosinho, Arinto e Gouveio

DENSIDADE POR HA 4000-6000 CONDUÇÃO DAS VINHAS Guyot e Royat

PERÍODO DE VINDIMA Setembro/Outubro FORMA DE VINDIMA Manual FERMENTAÇÃO Lagares/Pisa a pé

ESTÁGIO Barricas EXTRACTO SECO (G/DM<sup>3</sup>) 76.4 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM<sup>3</sup>) 56 ÁLCOOL (%) 19.7

BAUMÉ 0.8 PH 3.52 ACIDEZ TOTAL (G/DM<sup>3</sup>) 4.1 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM<sup>3</sup>) 0.3 SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 42

MASSA VOLÚMICA (G/CM<sup>3</sup>) 1 ALERGÉNIOS Sulfitos

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO O Branco Seco é excelente quando servido fresco como aperitivo ou como cocktail com água tônica, gelo e uma rodela ou casca de limão.

GARRAFA



5603977003866

CAIXA



5603977603868

PALETTE

