



Niepoort Dry White

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 Códaga, Rabigato, Viosinho, Arinto e Gouveio DENSIDADE POR HA 4000-6000

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

ESTÁGIO Barricas EXTRACTO SECO (G/DM³) 76.4 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 56 ÁLCOOL (%) 19.5

BAUMÉ 0.8 PH 3.52 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 4.1 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.3

SO₂ TOTAL (MG/DM³) 42 MASSA VOLUMICA (G/CM³) 1 ALERGENIOS Contém 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



5602840023000

CAIXA



5602840123007



PALETTE

