



Niepoort Fabelhaft Rabe White

O Vinho do Porto Branco Niepoort é produzido com uvas brancas (Malvasia Fina, Viosinho e Gouveio). O Porto Branco passa um ano em grandes depósitos de carvalho, seguindo-se no mínimo, mais três em pequenos barris velhos de carvalho, antes do engarrafamento. De cor dourada escura, com um aroma fresco a nozes e traços de fruta. Meio-doce no palato, interagindo na perfeição com a aguardente que dá ao vinho uma soberba estrutura.

VINIFICAÇÃO

As uvas brancas sofrem uma longa maceração com as películas; ocasionalmente é pisado a pé. A seguir à adição de aguardente vínica, o Porto Branco passa um ano em grandes depósitos de carvalho, seguindo-se, no mínimo, mais três em pequenos barris velhos de carvalho.

NOTAS DE PROVA

De cor dourada escura, com um aroma fresco a nozes e traços de fruta. Meio-doce no palato, interagindo na perfeição com a aguardente que dá ao vinho uma soberba estrutura.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Niepoort (Vinhos) S.A. REGIÃO Douro TIPO DE SOLO Xisto

VINHAS Covelinhas e Pombal IDADE DAS CEPAS Mais de 60 anos

CASTAS Códaga, Rabigato, Viosinho, Arinto, Gouveio e outras 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) 122 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 105 ÁLCOOL (%) 19.5

BAUMÉ 3.3 PH 3.71 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 3.04 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.2

SO₂ TOTAL (MG/DM³) 38 MASSA VOLÚMICA (G/CM³) 1.02 ALERGÉNIOS Contém sulfitos

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Sirva fresco como aperitivo, à sobremesa ou sozinho no final da refeição.

GARRAFA



CAIXA



PALETTE

