



# Niepoort White Pota

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 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>) 123.3 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM<sup>3</sup>) 103 ÁLCOOL (%) 19.4

BAUMÉ 3.3 PH 3.61 ACIDEZ TOTAL (G/DM<sup>3</sup>) 3.8 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM<sup>3</sup>) 0.3 SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 72

MASSA VOLÚMICA (G/CM<sup>3</sup>) 1.02 ALERGÉNIOS Sulfitos

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

GARRAFA



CAIXA



PALETTE

