



## Porto Dry White

CHF 19.80 | 10 cl = CHF 2.64

Une alternative intéressante: le porto blanc. Le porto blanc sec possède un style inhabituel. Les raisins macèrent longtemps avec les peaux et le marc. L'assemblage définitif contient différents vins vieillis, qui sont élevés au moins trois ans et demi dans de petits fûts de chêne anciens dans les caves de la Vila Nova de Gaia avant la mise en bouteille. Bien frais, le Niepoort Dry White est un régal en apéritif ou en cocktail avec du tonic, une rondelle de citron ou avec un peu de zeste de citron et des glaçons.

|                               |                                                                   |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Producteur                    | Niepoort Vinhos                                                   |
| Type d'article                | Vin de Porto                                                      |
| Pays                          | Portugal                                                          |
| Région                        | Porto                                                             |
| Format                        | 75 cl                                                             |
| Alcool                        | 19.5 %                                                            |
| Conservation                  | 15 années                                                         |
| Cépages                       | Côdega, Rabigato, Viosinho , Arinto, diverse autochtone Rebsorten |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites                                             |
| Numéro d'article              | 567160                                                            |
| Accord mets et vins           | Apéritif                                                          |



### Vinification

La fermentation dure presque jusqu'à la sécheresse, avant l'ajout d'eau-de-vie. Le vin vieillit dans de petits fûts de chêne (barriques) dans les caves de Vila Nova de Gaia pendant au moins trois ans et demi avant d'être mis en bouteille.

### Terroir

Sols en ardoise

### Histoire

Le porto blanc de Niepoort est élaboré à partir de cépages blancs (malvasia fina, viosinho et gouveio). Les raisins restent longtemps sur le moût et sont parfois délicatement pressés avec les pieds, selon la méthode traditionnelle.

