



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	Códega, Rabigato, Viosinho , Arinto, diverse autochthone 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.

