Wijnfiche

Niepoort - Porto White
PORTO —

Vinification

Het sap van de drie variëteiten wordt vergist als een witte wijn. De fermentatie wordt gestopt door het toevoegen van pure druivenbrandewijn. Deze versterkte wijn rijpt 1 jaar in grote houten fusten en vervolgens eiken vaten van 550 L. In deze vaten rijpt de wijn voor drie jaar, voor het bottelen.

Taste

We zien een diepe gouden kleur, met bruine fonkelingen die duiden op houtrijping. In de neus aroma's van noten en amandelen die worden doorgetrokken in de mond. De smaak is lichtjes zoet met veel vers fruit. Dit is een Port met een frisse en geconcentreerde finale.

Food pairing

Aperitif

General information

Type: Apero & Digestif
Grape varieties: Vilosinho, Gouveia, Malvasia
Storage (years): > 10

