Wijnfiche

Niepoort - Porto White Dry
PORTO —

Vinification

Het sap van de drie druiven ondergaat een langere schilmaceratie. Het wordt op de traditionele wijze vergist. De wijnen gebruikt voor deze porto hebben 3 en een half jaar gerijpt in de kleine houten vaten. De porto wordt samengesteld uit verschillende wijnen, die bewaard worden op vat.

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 droog, met dezelfde aroma's als in de neus. 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

