

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.

Dégustation

Robe brune, avec de délicieux arômes de noix et d'amandes qui se prolongent en bouche avec une finale fraîche et concentrée, due à un long vieillissement en petits fûts anciens de chêne.

Mets adaptées

Apéritif

Caractéristiques

pdf.general.type: Aperitif & Digestif

Cépage: Vilosinho, Gouveia, Malvasia

Stocker (années): "> 10"

