



Niepoort 10 Years Old White

Um Porto Branco singular e distinto, elaborado pela primeira vez pela Niepoort devido à qualidade excepcional de alguns lotes de vinho do Porto Branco velhos.

Com um estilo clássico e um longo envelhecimento de carácter oxidativo e bom extracto devido à longa maceração das películas.

VINIFICAÇÃO

As uvas brancas sofrem uma longa maceração com as películas e são pisadas a pé. Após a adição de aguardente vínica, o Porto Branco passa um ano em grandes depósitos de carvalho, seguindo-se um envelhecimento em tradicionais pipas de carvalho por um período de tempo que varia entre os 7 e os 15 anos. Antes de engarrafado, foi feita uma selecção dos melhores Portos Brancos e os vinhos resultantes loteados. Dessa operação resultou este Porto 10 Anos Branco!

NOTAS DE PROVA

De cor dourada, mostra um aroma complexo a frutos secos, onde sobressaem a casca de laranja e figos secos, e ainda a nozes e amêndoas torradas. Um toque floral completa o nariz. Na boca é muito fino e equilibrado, com uma acidez vibrante a balancear o seu carácter doce, interagindo na perfeição com a aguardente e dando ao vinho uma soberba estrutura.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Niepoort (Vinhos) S.A. REGIÃO Douro TIPO DE SOLO Xisto

VINHAS Covelinhas e Pombal IDADE DAS CEPAS Mais de 60 anos

CASTAS Códega, Rabigato, Viosinho, Arinto, Gouveio e outras DENSIDADE POR HA 4000-6000

PERÍODO DE VINDIMA Setembro/Outubro FORMA DE VINDIMA Manual FERMENTAÇÃO Lagares/Pisa a pé

ESTÁGIO Barricas AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 96.5 ÁLCOOL (%) 20 BAUMÉ 3.2 PH 3.54

ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 4.18

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Sirva como aperitivo, mas não deixe também de o apreciar à sobremesa ou por si só no final da refeição.

