



Morgadio da Calcada Dry White Porto

Ce porto blanc rappelle un style traditionnel, presque éteint, caractérisé par une macération pelliculaire prolongée et un minimum de 3,5 ans de maturation en fût. Conformément à la philosophie du projet Morgadio da Calçada, il en résulte un port d'une qualité exceptionnelle. Une approche sérieuse du porto blanc, avec une profondeur riche que Dirk Niepoort parvient à lui ajouter.

12,40 €

Domaine viticole	Morgadio da Calcada
Pays - Région	Portugal
Style de goût	Porto
Raisins	codega, rabigato, viosinho, arinto en gouveia
Viticulture	Traditionnelle
Vinification	Macération longue en cuves, foulage aux pieds, mutage lorsque la fermentation est presque terminée
Maturation	Élevage minimum de 3,5 ans en barrique
Drinking window	Au moins 2 ans après l'achat
Gastronomie	Apéritif, cocktails, comme ça
Volume (cl.)	75.0
Pourcentage d'alcool	20.0