

Niepoort

# PORTO COLHEITA WHITE 1968

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Porto

**Zona produttiva** Douro

**Vitigni** Còdega, Rabigato, Viosinho, Arinto, Gouveio e altri.

**Vinificazione** Il Porto White Colheita 1968 è prodotto solo con uve provenienti da una singola annata, pigiate con i piedi nella tradizionali vasche chiamate Lagares.

**Invecchiamento** 54 anni nelle tradizionali Pipe (550-600 litri). Imbottigliato a ottobre 2022.

**Gradazione alcolica** 20,5% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Il colore è un ricco giallo dorato.

**Profumo** La complessità del naso è incredibile: si avvertono prima note di frutta secca come l'albicocca, seguite da nocciole e mandorle tostate, sfumature di scorza d'arancia e, infine, sentori di spezie.

**Sapore** Eleganza e finezza definiscono il palato. Ha la caratteristica acidità di un Porto Colheita bianco, con una dolcezza perfettamente bilanciata. Finisce con una nota speziata e una persistenza gustativa apparentemente infinita.



OPORTO / PORTOGALLO

*Niepoort*  
SINCE 1842



ANNO DI FONDAZIONE | 1842



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE



MATERIA PRIMA | VITIGNI  
AUTOCTONI

