

*Schaapsweg 2
B-3550 Heusden-Zolder
Tel. +32 11 42 89 07*



*Kaaistraat 62a
B-8800 Roeselare
Tel. +32 51 22 28 50*

Morgadio da Calçada Dry White Port



Regio :	Porto
Producent :	Niepoort
Formaat :	75cl
Druivenras :	codega, rabigato, viosinho, arinto en gouveia
Drinking window :	
Alc. :	20,00%
Vinificatie :	De vinificatiemethode van deze witte porto is opvallend traditioneel en wordt vandaag nog amper toegepast door andere producenten. Het sap ondergaat een lange schilweking in open granieten gistingskuipen (lagares) met regelmatige sessies waarbij de druiven met de voeten geplet worden. De gisting voltrekt zich tot de wijn bijna volledig droog is en pas dan gebeurt de 'mutage'. Dit is de toevoeging van eau-de-vie van rond de 70% vol. waardoor de gisting stopt en de porto een feit is. Er blijft dan nog zo'n 40 gram vergistbare suiker per liter wijn over (=restsuiker) wat voor porto zeer weinig is en vandaar dat we ook spreken van een 'Dry White'. De smaaksensatie is trouwens één van 'bijna droog', m.a.w. zeer droog voor een porto, maar nog alt ijd zoeter dan een droge witte wijn.
rijping :	Omdat het hele vinificatieproces serieus genomen wordt, geldt dat ook voor de rijping. De meeste witte porto's krijgen amper vatrijping en zouden daar ook niets mee winnen. Bij Morgadio da Calçada zorgt een strenge selectie van de druiven voor een mooie materie bij de start en die kan door een voldoende lange rijping in houten vaten alleen maar een fijnere smaak ontwikkelen. Niepoort garandeert dan ook een minimale vatrijping van 3,5 jaar.

"Hier wordt teruggegrepen naar de oude, haast verdwenen stijl witte porto, die het resultaat is van een lange schilweking en een minimum van 3,5 jaar vatrijping. Geheel in lijn met de filosofie achter het project Morgadio da Calçada levert dit een kwalitatief hoogstaande en gastronomisch uiterst 'verantwoorde' porto op."

€ 13,44