



Niepoort-Morgadio Da Calçada - Dry White Porto

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 porto op.

Witte porto serieus genomen. Dirk Niepoort geeft deze porto heel veel inhoud.

Producent	Niepoort
Regio	Porto
Volume	75.0 cl.
Druivenras	codega, rabigato, viosinho, arinto en gouveia
Drinking window	-
Alc.	20.0%
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 gistingsskippers (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 altijd 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.