Porto Dacosta White



Né sur les pentes ensoleillées du Douro, ce Porto blanc incarne l'audace et la fraîcheur d'un vin fortifié rare, où la vivacité et la complexité s'unissent pour un résultat à la fois élégant et désaltérant. "Of the Coast" rappelle son héritage maritime, symbole d'un Porto voyageur, né près des rives du Douro et destiné aux tables du monde entier.

Origine: Ce Porto blanc puise son caractère dans les sols schisteux et le climat chaud de la vallée du Douro, une région classée au patrimoine mondial. Les vignobles, exposés plein sud, bénéficient d'un ensoleillement optimal et d'un bon drainage, essentiels à la maturation des raisins blancs.

Encépagement: Gouveio, Viosinho, Donzelinho Branco et Malvasia Fina

Vinification: Les raisins sont récoltés à la main, égrappés et légèrement foulés avant une fermentation contrôlée en température. L'ajout d'eau-de-vie de vin stoppe la fermentation pour préserver une partie du sucre naturel, puis le vin est élevé en fûts de bois avant mise en bouteille.

Dégustation: Sa robe jaune pâle aux reflets dorés annonce un nez vif, dominé par des arômes de fruits blancs et des notes florales délicates. En bouche, il se révèle expressif, avec une acidité vive et bien intégrée, une belle définition de saveur, et une finale fraîche et jeune.

Potentiel de garde: 1-3 ans après achat

Température de service: 6-8 °C

Association mets: Idéal en apéritif, il se marie à merveille avec des tapas méditerranéennes, des fromages frais à pâte molle, ou des desserts à base de fruits exotiques. À servir bien frais pour sublimer ses arômes.