Porto Dacosta White



Deze witte port, afkomstig van de zonnige hellingen van de Douro, belichaamt de gedurfdheid en frisheid van een zeldzame versterkte wijn, waarin levendigheid en complexiteit samenkomen voor een elegant en dorstlessend resultaat. "Of the Coast" verwijst naar zijn maritieme afkomst, symbool van een reizende port, geboren aan de oevers van de Douro en bestemd voor tafels over de hele wereld.

Oorsprong: Deze witte port ontleent zijn karakter aan de leisteenbodems en het warme klimaat van de Dourovallei, een regio die op de Werelderfgoedlijst staat. De wijngaarden, die op het zuiden liggen, profiteren van optimale zoninstraling en een goede afwatering, wat essentieel is voor de rijping van witte druiven.

Druiven: Gouveio, Viosinho, Donzelinho Branco et Malvasia Fina

Vinificatie: De druiven worden met de hand geoogst, ontsteeld en licht geplet voordat ze onder gecontroleerde temperatuur worden gefermenteerd. Door de toevoeging van wijnbrandewijn wordt de gisting gestopt om een deel van de natuurlijke suiker te behouden. Vervolgens wordt de wijn gerijpt in houten vaten voordat hij wordt gebotteld.

Degustatie: De lichtgele kleur met gouden schitteringen kondigt een levendige neus aan, gedomineerd door aroma's van wit fruit en delicate bloemige tonen. In de mond is hij expressief, met een levendige en goed geïntegreerde zuurgraad, een mooie smaakdefinitie en een frisse en jonge afdronk.

Bewaarpotentieel: 1-3 jaat na aankoop

Ideale serveertemperatuur: 6-8 °C

Combinatie gerechten: Ideaal als aperitief, past hij uitstekend bij mediterrane tapas, zachte verse kazen of desserts op basis van exotisch fruit. Koel serveren om de aroma's tot hun recht te laten komen.