Porto Barros White



C'est un délice peu connu et peu servi, le Porto blanc, comme le rouge implique qu'il est doux. Cependant la production du blanc diffère par ses cépages blancs offrant plus d'arômes floraux et son élevage moins oxydatif. Il offre une large palette de possibilités gastronomiques et même en mixologie.

Origine: Vignobles du Douro sur sols schisteux, exposés au soleil méditerranéen.

Encépagement: malvasia fina , viozinho , esgana cão , rabigato , arinto

Vinification: Fermentation partielle avec mutage, élevage en cuves inox pour préserver la fraîcheur.

Dégustation: Belle couleur dorée. Nez engageant et parfumé, dominé par des arômes frais, floraux et quelques fruits tropicaux. Très délicat en bouche où se joignent une longue, harmonieuse et appétissante fin de bouche.

Potentiel de garde: Ne pas vieillir, jusque 2-4 mois qui suivent son o

Température de service: 6-8 °C

Association mets: Servir très frais, même avec de la glace ou assemblé au schweppes avec des biscuits salés ou des amandes. En repas avec du jambon cru, les figues... ainsi que les desserts en particulier marqué par des fruits exotiques tel que la mangue.