Porto Barros White



Witte port, een weinig bekende en weinig geserveerde delicatesse, impliceert net als rode port dat het zoet is. De productie van witte port verschilt echter doordat de witte druivensoorten meer bloemige aroma's bieden en de rijping minder oxidatief is. Het biedt een breed spectrum aan gastronomische en zelfs mixologische mogelijkheden.

Oorsprong: Wijngaarden in de Douro op leisteenbodems, blootgesteld aan mediterrane zon.

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

Vinificatie: Gedeeltelijke fermentatie met toevoeging van alcohol, rijping in roestvrijstalen tanks om frisheid te behouden.

Degustatie: Aantrekkelijke gouden kleur. Een aantrekkelijke, geurige neus gedomineerd door frisse, florale aroma's en een vleugje tropisch fruit. Zeer delicaat in de mond, met een lange, harmonieuze en smakelijke afdronk.

Bewaarpotentieel: Niet verouderen, tot 2-4 maanden na zijn opening

Ideale serveertemperatuur: 6-8 °C

Combinatie gerechten: Serveer koel, zelfs met ijs, of gemengd met schweppes, crackers of gegrilde amandelen. Als maaltijd met gerookte ham, vijgen... maar ook als nagerecht met exotisch fruit zoals mango.