



## Niepoort OLO 2017

Der OLO stammt aus den hochwertigsten Weingärten in der Subregion "Basto". Es ist ein Weißwein, der seine Inspiration vom Fluss "Olo" bezieht, der mit seinen beeindruckenden, vom Granitgestein geprägten Landschaften und Wasserfällen zu den schönsten Flüssen der Vinho Verde Region gehört. Der Wasserreichtums und die Granitböden tragen zur Frische und Mineralität bei, die dieses Gebiet so auszeichnen. Der OLO ist ein ernsthafter, komplexer und harmonischer Wein.

### VINIFIKATION

Die verschiedenen Rebsorten, aus denen der Wein besteht, also Avesso, Arinto, Trajadura und Alvarinho, wurden gemeinsam gepresst, im Edelstahltank vergoren und 10 Monate lang bei niedriger Temperatur ausgebaut. Abschließend wurde der Cuvée noch eine kleine Charge von im Barrique vergorenem Alvarinho hinzugefügt.

### DEGUSTATIONSNOTIZEN

Der OLO präsentiert einen hellen, beinahe kristallklaren Farbton. Die Aromatik ist von Komplexität und einer außergewöhnlichen Präzision geprägt, mit steinigen Nuancen, Limette, weißen Früchten und Ingwer. Dieser Weißwein ist extrem mineralisch und finessenreich und offeriert dank seiner Säure druckvolle und intensive Länge voller Lebendigkeit. Dieser Jahrgang hat das Zeug, sich zum feinsten und spannendsten bisher zu entwickeln - der Wein besitzt jedenfalls viel Charakter, Konzentration und eine hervorragende Süße-Säure Balance. Die Aromen ähneln jenen des Rieslings nicht, dennoch erinnert der OLO dank seiner delikaten Art und Harmonie an die feinen Weine von der Mosel.

### PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort (Vinhos) S.A REGION Vinhos Verdes BODENART Granit  
WEINBERGE Atei, Mondim de Basto (Subregion von Basto) REBSORTEN Arinto, Avesso, Trajadura und Alvarinho  
LESEZEITRAUM September LESEART Manuell MALOLAKTISCHE GÄRUNG Nein  
GÄRUNG Stahltank, eine Charge Alvarinho in gebrauchten, französischen Barriques ABFÜLLUNG Juni 2018  
REIFUNG 10 Monate im Stahltank, der Alvarinho 10 Monate im Barrique TROCKENEXTRAKT (G/DM<sup>3</sup>) 18,5  
RESTZUCKER (G/DM<sup>3</sup>) 1,5 ALKOHOLGEHALT (%) 11,5 PH-WERT 3,13 GESAMTSÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 7,5  
FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 0,29 SO<sub>2</sub> ANTEIL (MG/DM<sup>3</sup>) 23 SO<sub>2</sub> GESAMT (MG/DM<sup>3</sup>) 82 VOLUMENMASSE (G/CM<sup>3</sup>) 0,99  
PRODUKTION 1892 Flaschen ALLERGENE Sulfite  
PASSENDES ESSEN Passt gut zu feinen Meeresfrüchten (Hummer, Langusten, Garnelen), Sushi und zu Fischen mit rotem Fleisch wie Lachs oder Rotbarsch.

FLASCHE



5603977001992

KASTEN



5603977601994



PALETTE

