



Niepoort OLO 2015

OLO naît des meilleurs vignobles de la sous-région de Basto. C'est un vin blanc inspiré du fleuve Olo, qui avec ses impressionnants paysages de granite et ses cascades de « Fiskas », compte parmi les plus beaux fleuves de la région de Vinho Verde. L'abondance d'eau et de granite de cet endroit ajoute à la minéralité et à la fraîcheur du terroir de la région. La vinification de ce vin s'est opérée avec beaucoup de soin et de prudence afin d'aboutir à un vin sérieux, complexe et très harmonieux.

VINIFICATION

La sélection de raisins a déjà été décidée dans le vignoble par Dirk Niepoort. Les différents cépages qui composent ce vin (Avesso, Arinto, Trajadura et Alvarinho) ont été pressurés ensemble, cofermentés et puis élevés en cuves en acier inoxydable à basse température pendant 10 mois. Finalement, une petite quantité d'Alvarinho élevée en cuve bois a complété l'assemblage.

NOTES DE DÉGUSTATION

D'une couleur très claire, presque cristalline, OLO offre des arômes très fins et délicats de pierre, de gingembre, de fruits blancs, de fleurs séchées et même de concombre. Le boisé est très discret et permet ainsi aux fruits délicats de rester sur le devant de la scène. Frais, très fin et complexe; il évolue en bouche en développant de plus en plus d'arômes, toujours accompagnés d'une grande élégance et d'un équilibre parfait. C'est un vin très délicat mais aussi, grâce à son acidité bien structurée, doté d'une finale persistante et complexe. Bien qu'il soit très différent au niveau aromatique, ce vin rappelle tout de même les Rieslings sublimes de la Moselle grâce à son caractère délicat et harmonieux.

INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort Vinhos SA RÉGION Vinhos Verdes TYPE DE SOL Granite

VIGNOBLES Atei, Mondim de Basto (une sous-région de Basto) CÉPAGES Arinto, Avesso, Trajadura et Alvarinho

PÉRIODE DE VENDANGE Septembre MODE DE VENDANGE Manuelle MALOLACTIQUE non

FERMENTATION En acier inoxydable et, pour l'Alvarinho, en barriques françaises déjà utilisées

MISE EN BOUTEILLE Juin 2016 ÉLEVAGE 10 mois en acier inoxydable et, pour l'Alvarinho, 10 mois en barriques

SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 4.4 ALCOOL (%) 11 PH 3.17 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 5.09

ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.5 SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 18 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 43

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Il accompagnera parfaitement les fruits de mer exquis comme le homard, les langoustes, les crevettes ainsi que les sushis et les poissons à chair rose tels que le saumon ou le sébaste.

