



Niepoort OLO 2016

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 compte parmi les plus beaux fleuves de la région de Vinhos Verdes. L'abondance d'eau et de granite de cet endroit ajoute à la minéralité et à la fraîcheur du terroir de la région. L'OLO est un vin sérieux, complexe et très harmonieux.

VINIFICATION

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 barriques a complété l'assemblage.

NOTES DE DÉGUSTATION

D'une couleur très claire, presque cristalline, OLO offre des arômes très fins et délicats de pierre, d'agrumes, de fruits blancs et de fleurs séchées. Le bois est très discret et permet ainsi aux fruits délicats de rester sur le devant de la scène. En bouche, il est frais, avec une belle texture accompagnée d'une légère onctuosité. C'est un vin extrêmement délicat et minéral 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 Granitiques

VIGNOBLES Atei, Mondim de Basto (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 2017

ÉLEVAGE 10 mois en acier inoxydable et, pour l'Alvarinho, 10 mois en barriques EXTRAIT SEC (G/DM³) 19.3

SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 5 ALCOOL (%) 11.5 PH 3.11 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 7.4 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.37

SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 31 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 106 MASSE VOLUMIQUE (G/CM³) 0.99

PRODUCTION 2460 Bouteilles ALLERGÈNES Sulfites

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.

FIT POUR LES VÉGÉTALIENS oui

BOUTEILLE



5603977001046

BOÎTE



5603977601048



PALETTE

