



# Niepoort OLO 2017

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 élevé en barriques a complété l'assemblage.

## NOTES DE DÉGUSTATION

D'une couleur très claire, presque cristalline, OLO offre des arômes très complexes et extrêmement précis, avec des notes de pierre, de citron, de fruits blancs et de gingembre.

C'est un vin extrêmement délicat et minéral mais aussi, grâce à son acidité bien structurée, doté d'une finale ferme, intense et pleine d'énergie.

Il s'agit peut-être du millésime le plus fin et vibrant que nous avons jamais vinifié : ce vin blanc a beaucoup de caractère, de tension et surtout un excellent équilibre entre douceur et acidité.

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) S.A  | 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                      | Jun 2018    |
| ÉLEVAGE  | 10 mois en acier inoxydable et, pour l'Alvarinho, 10 mois en barriques   |   | EXTRAIT SEC (G/DM <sup>3</sup> )      | 18.5                                   |             |
| SUCRE RÉSIDUEL (G/DM <sup>3</sup> )                        | 1.5  | ALCOOL (%)                                  | 11.5                                  | PH                                     | 3.13        |
| ACIDITÉ TOTALE (G/DM <sup>3</sup> )                        | 7.5  |   | ACIDITÉ VOLATILE (G/DM <sup>3</sup> ) | 0.29                                   |             |
| SO <sub>2</sub> LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM <sup>3</sup> ) | 23   | SO <sub>2</sub> TOTAL (MG/DM <sup>3</sup> ) | 82                                    | MASSE VOLUMIQUE (G/CM <sup>3</sup> )   | 0.99        |
| PRODUCTION   | 1892 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



BOÎTE



PALETTE

