



Niepoort 'Loureiro Girosol 2007

O Girosol resulta da procura de um Vinho Verde que espelhe a região, equilibrado e completo que assenta toda a sua vinificação numa acidez vibrante. É produzido exclusivamente com uma das principais castas da região, o Loureiro, oriunda do seu solar por excelência, o vale do Lima. Uma vinha com 20 anos plantada em solo granítico deu origem a este vinho, onde é evidente o perfil aromático da casta, com predominância pelos aromas florais mais frescos.

Vinificação

Em 2007, o processo de maturação foi lento com temperaturas amenas durante o mês de Agosto. A vindima, no final da primeira semana de Setembro, contribuiu para manter neste Loureiro toda a frescura da casta associada a um teor alcoólico baixo. As uvas inteiras foram suavemente prensadas e o mosto obtido foi decantado a temperaturas baixas. A fermentação sem inoculação decorreu em inox durante um período de 3 meses.

Notas de Prova

Notas florais e cítricas, mas tudo contido pela elegância e leveza do vinho. Na prova mostra-se vivo, aromático e refrescante com um grande equilíbrio entre sabores, termina longo, preciso e mineral.

Informação Técnica

Produto . Girosol 2007
Produtor . Projecto Dirk Niepoort
Região . Vinhos Verdes
Ano . 2007
Tipo de Solo . Granítico
Vinhas . Vinha de lavrador
Idade das Cepas . 20 anos
Castas . Loureiro
Densidade por HA . 1400
Condução das Vinhas . Cordão
Altura do Mar . 150 m
Período de Vindima . Setembro
Forma de Vindima . Manual

Malolática . Ausente
Fermentação . Cuba aço inox
Engarrafado . Março de 2008
Estágio . 5 meses em cuba em aço inox
Extracto Seco . 31,0 g/dm³
Açúcar Residual . 13,8 g/dm³
Álcool . 10,5 % vol
PH . 3,00
Acidez Total . 7,7 g/dm³ Ácido Tartárico
Acidez Volátil . 0,13 g/dm³ Ácido Acético
SO₂ Livre de Enchimento . 35 mg/dm³
Produção . 5500 garrafas



Sugestões:
Mariscos



Sugestões vegetarianas:
Salada
Pratos asiáticos