



Niepoort 'Loureiro Girosol 2008

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 e na casta Loureiro. Este Loureiro oriundo do seu solar por excelência, o vale do Lima, provem de uma vinha com cerca de 20 anos plantada em solo granítico. O perfil aromático da casta é evidente com predominância pelos aromas florais mais frescos.

Vinificação

Em 2008, tal como em 2007, o processo de maturação foi lento com temperaturas amenas durante o mês de Agosto. A vindima, no final da segunda 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 2008	Altura do Mar . 150 m	Álcool . 10,6 % vol
Produtor . Projecto Dirk Niepoort	Período de Vindima . Setembro	PH . 3,22
Região . Vinhos Verdes	Forma de Vindima . Manual	Acidez Total . 6,4 g/dm ³ Ácido Tartárico
Ano . 2008	Malolática . Ausente	Acidez Volátil . 0,28 g/dm ³ Ácido Acético
Tipo de Solo . Granítico	Fermentação . Cuba aço inox	SO₂ Livre de Enchimento . 34 mg/dm ³
Vinhas . Vinha de lavrador	Engarrafado . Março de 2009	Produção . 7500 garrafas
Idade das Cepas . 20 anos	Estágio . 5 meses em cuba em aço inox	
Castas . Loureiro	Extracto Seco . 27,9 g/dm ³	
Densidade por HA . 1400	Açúcar Residual . 11,2 g/dm ³	
Condução das Vinhas . Cordão		

Sugestões:
Mariscos



Sugestões vegetarianas:
Salada
Pratos asiáticos

