



Niepoort 'Dócil 2010

Dócil, chamado Girosol nas edições anteriores, resulta da vontade de produzir um Vinho Verde que espelhe a região, que seja equilibrado e completo, assentando toda a sua vinificação, na casta Loureiro e numa acidez vibrante.

Este Loureiro oriundo do seu local original, o Vale do Lima, provém de vinhas plantadas em solo granítico, sendo o perfil aromático da casta evidente, com predominância de aromas florais frescos.

Vinificação

Em 2010, o processo de maturação foi bastante particular, com temperaturas elevadas e praticamente sem precipitação durante os meses de Julho, Agosto e Setembro. A vindima, na 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 e fermentado a temperaturas baixas.

Notas de Prova

Notas florais e cítricas, contidas pela elegância e leveza do vinho.

Na boca mostra-se vivo, aromático e refrescante com um grande equilíbrio entre sabores. Termina longo, preciso e mineral.

Informação Técnica

Produto . Dócil 2010

Produtor . Projecto Dirk Niepoort

Região . Vinhos Verdes

Ano . 2010

Tipo de Solo . Granítico

Vinhas . Vinha de lavrador

Idade das Cepas . Mais de 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 2011

Estágio . 5 meses em cuba em aço inox

Extracto Seco . 23 g/dm³

Açúcar Residual . 7,2 g/dm³

Álcool . 11% vol

PH . 3,01

Acidez Total . 6,0 g/dm³ Ácido Tartárico

Acidez Volátil . 0,19 g/dm³ Ácido Acético

SO₂ Livre de Enchimento . 35 mg/dm³

Produção . 26 000 garrafas



Sugestões:
Mariscos



Sugestões vegetarianas:
Salada
Pratos asiáticos

