



Dócil 2006

O Giroso 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, a região de Ponte de 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 2006 o processo de maturação foi lento e equilibrado, no entanto as temperaturas altas que se fizeram sentir durante as últimas semanas de Agosto, forçaram uma antecipação da vindima para os primeiros dias de Setembro, no sentido de manter neste Loureiro toda a frescura da casta associada a um teor alcoólico relativamente baixo.

As uvas inteiras foram suavemente prensadas e o mosto obtido foi decantado a temperaturas baixas.

A fermentação sem inoculação decorreu em inox na presença de borras finas e durante um período de 4 meses.

NOTAS DE PROVA

Notas florais e cítricas, aromas de flor de laranjeira, 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

PRODUTOR Projecto Dirk Niepoort REGIÃO Vinhos Verdes 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 MALOLÁCTICA Ausente FERMENTAÇÃO Cuba aço inox ENGARRAFADO Maio

2007 ESTÁGIO 6 Meses em Cuba em aço inox EXTRACTO SECO 23,2 ÁLCOOL (%) 11,5

ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 6,4 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0,16 SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 30

PRODUÇÃO 3900 Garrafas SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Mariscos. Sugestões vegetarianas: Salada, pratos asiáticos.

