



## Dócil 2007

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, 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

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 PERÍODO DE VINDIMA Setembro

FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Ausente FERMENTAÇÃO Cuba aço inox ENGARRAFADO Março

de 2008 ESTÁGIO 5 meses em cuba em aço inox EXTRACTO SECO 31 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM<sup>3</sup>) 13,8

ÁLCOOL (%) 10,5 ACIDEZ TOTAL (G/DM<sup>3</sup>) 7,7 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM<sup>3</sup>) 0,13

SO<sub>2</sub> LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM<sup>3</sup>) 35 PRODUÇÃO 5500 garrafas

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

