



Dócil 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

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 ³)	13,8	ÁLCOOL (%)	10,5	ACIDEZ TOTAL (G/DM ³)	7,7
		ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM ³)	0,13	SO ₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM ³)	35	PRODUÇÃO	5500 garrafas

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

