



Dócil 2008

O Girocol 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

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 2009 ESTÁGIO 5 meses em cuba em aço inox EXTRACTO SECO 27,9 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 11,2

ÁLCOOL (%) 10,6 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 6,4 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0,28

SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 34 PRODUÇÃO 7500 garrafas

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

