



Dócil 2009

O Giosol 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 vinhas plantada em solo granítico. O perfil aromático da casta é evidente com predominância pelos aromas florais mais frescos.

VINIFICAÇÃO

Em 2009 o processo de maturação foi perfeito com temperaturas amenas durante o mês de Agosto e um mês de Setembro seco.

A vindima, no início 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 2010 ESTÁGIO 5 meses em cuba em aço inox EXTRACTO SECO 23,7 ÁLCOOL (%) 10,5

ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 6 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0,18 SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 35

PRODUÇÃO 20 000 garrafas SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Mariscos. Sugestões vegetarianas: Salada, pratos asiáticos.

