



Dócil 2009

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 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/DM ³)	6	ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM ³)	0.18	SO ₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM ³)	35
PRODUÇÃO	20 000 garrafas						

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

