



Dócil 2010

Dócil, chamado Girosol nas edições anteriores, resulta da vontade de produzir um Vinho Verde que espelhe a região, que seja equilibrado e completo, assentando toda a sua vinificação, na casta Loureiro e numa acidez vibrante. Este Loureiro oriundo do seu local original, o Vale do Lima, provém de vinhas plantadas em solo granítico, sendo o perfil aromático da casta evidente, com predominância de aromas florais frescos.

VINIFICAÇÃO

Sempre me intrigaram os vinhos Alemães com que o Dirk surpreende e que parecem ter sempre mais álcool do que aquele que o rótulo mostra. A curiosidade é óbvia. Será que a casta Alvarinho revela igualmente o seu potencial neste estilo de vinho? Foi assim que na colheita 2007 experimentamos 50 litros de Alvarinho com álcool baixo e doçura equilibrada pela acidez. A prova e a evolução foram tão positivas que em 2008 o projecto passou a ter garrafa e rótulo. O surgindo deste primeiro Alvarinho Dócil nos projectos é natural, tendo em conta que o Dirk é um apreciador deste estilo de vinho e um grande motivador do prazer de inovar e de fazer sempre mais, diferente e melhor.

O equilíbrio de acidez e doçura ditou que este Soalheiro Dócil sem vindima tardia e sem Botritys, ficasse com 9% de álcool. É ideal como aperitivo ou para acompanhar um bom fim de tarde. Em alternativa pode aparecer durante a conversa no final de uma janturada.

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 Luis Cerdeira 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 m 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 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 7.2 ÁLCOOL (%) 11
ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 6 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.19 SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 35
PRODUÇÃO 20 000 garrafas SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Mariscos. Sugestões vegetarianas: Salada, pratos asiáticos.

