



Dócil 2011

O Dócil 2011 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, provém de vinhas plantadas em solo granítico. O perfil aromático da casta é evidente, com predominância dos aromas minerais e florais mais frescos.

VINIFICAÇÃO

A colheita 2011 caracterizou-se por temperaturas elevadas no início do ciclo vegetativo que permitiram floração precoce, pressupondo uma vindima antecipada: no entanto, as temperaturas moderadas durante o mês de Julho e Agosto favoreceram a concentração aromática e teores alcoólicos moderados associados a um grande equilíbrio de acidez nas uvas. A vindima no início de Setembro contribuiu para manter neste Loureiro um perfil mineral e floral associado a um teor alcoólico baixo.

As uvas inteiras foram suavemente prensadas e o mosto obtido foi decantado e fermentado a temperaturas baixas.

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 mais de 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 2012 ESTÁGIO 5 meses em cuba em aço inox EXTRACTO SECO 22 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 6,5

ÁLCOOL (%) 11 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 5,9 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0,2

SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 34 PRODUÇÃO 20 000 garrafas

