



Dócil 2012

O Dócil, chamado Girosol em edições anteriores, resulta da vontade de produzir um Vinho Verde que reflectisse a sua região, que é equilibrada e completa, baseando toda a vinificação na casta Loureiro e numa acidez vibrante.

Este vinho, que vem da localidade original, no vale do Lima, nasceu de vinhas plantados em solos graníticos. O perfil aromático da casta Loureiro é evidente, com um predomínio de aromas florais frescos.

O Girosol foi produzido em 2006, 2007, 2008 e 2009. O Dócil foi produzido em 2010.

VINIFICAÇÃO

Os meses de Verão e essencialmente o mês de Agosto com temperaturas moderadas e noites frias favoreceu uma maturação lenta que concentrou os aromas varietais das uvas de Loureiro. Em 2012, a floração ocorreu duas semanas mais tarde do que a última colheita fruto de um Inverno com pouca precipitação. A chuva chegou mais tarde e alguma durante a floração o que levou a cachos de menor dimensão, mas muito equilibrados. 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 Fevereiro de 2013 ESTÁGIO 5 meses em cuba de aço inox EXTRACTO SECO 22.33

AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 6.5 ÁLCOOL (%) 11 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 6

ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.193 PRODUÇÃO 18 000 garrafas SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Mariscos e pratos Asiáticos. Sugestão Vegetariana: Saladas

