



## Niepoort Espumante OLO 2013

Acreditamos que a região dos Vinhos Verdes tem um grande potencial para elaboração de espumantes. Não só pelo tipo de solo e clima, mas também pelas características das castas. Este vinho resulta de uma pequena experiência feita em 2012 onde não se engarrafou a totalidade do lote destinado para o OLO. Esse lote foi guardado numa pequena cuba e em Janeiro do ano seguinte engarrafou-se para elaboração de um espumante respeitando o método clássico de Champagne. Como o resultado foi bastante positivo, repetiu-se a experiência no ano seguinte, da qual resultou o espumante OLO 2013.

### VINIFICAÇÃO

As várias castas que compõe este vinho, Avesso, Arinto, Trajadura e Alvarinho, foram prensadas muito lentamente e fermentadas em cubas inox, durante 4 meses. Depois do vinho repousar e clarificar naturalmente durante alguns meses, preparou-se a segunda fermentação em garrafa, de acordo com o método clássico. O espumante Olo estagiou em garrafa com a borra fina durante 30 meses, seguindo-se o “remuage” e o “degorgement” no final do ano 2016.

### NOTAS DE PROVA

De cor amarela citrina com uma bolha fina e persistente, é muito expressivo na fruta fresca, com ligeiras notas florais. É fino e delicado na boca, com boa mousse, mostra-se jovem e com um bom equilíbrio. A acidez presente proporciona um final de boca longo e refrescante. Perfeito para qualquer tipo de aperitivo mas com um bom volume de boca que harmonizará muito bem com mariscos.

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Niepoort (Vinhos) S.A. REGIÃO Minho TIPO DE SOLO Granito

VINHAS Cordão de Royat CASTAS Arinto, Avesso, Trajadura e Alvarinho

CONDUÇÃO DAS VINHAS Cordon de Royat PERÍODO DE VINDIMA Setembro

FORMA DE VINDIMA Manual FERMENTAÇÃO inox ENGARRAFADO Novembro de 2016

ESTÁGIO 4 em inox + 30 em garrafa ÁLCOOL (%) 12

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Todo o tipo de entradas, saladas e marisco de concha.

Area for handwritten notes with horizontal dotted lines.

