



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.

