



Niepoort OLO 2015

O OLO nasce das melhores vinhas plantadas na sub-região de Basto. É um branco inspirado no rio Olo, um dos mais belos rios da região dos Vinhos Verdes, com impressionantes paisagens de granito e cascatas ("fisgas"). A abundância de água e de granito nesta zona, contribuem para a frescura natural e forte mineralidade do terroir desta região. Para produzir este vinho, seleccionámos as vinificações mais finas e delicadas com o objectivo de criar um vinho sério, complexo e muito harmonioso.

VINIFICAÇÃO

As várias castas que compõe este vinho, Avesso, Arinto, Trajadura e Alvarinho, foram prensadas e fermentadas em conjunto, em cubas de inox, durante 10 meses a baixa temperatura. No final adicionou-se ao blend uma pequena quantidade de Alvarinho fermentado em barrica.

NOTAS DE PROVA

De cor muito ligeira e quase cristalina, o OLO demonstra um aroma muito fino e delicado, com notas de pedra, gengibre, fruta branca, algumas flores secas e notas de pepino. A barrica está muito discreta, prevalecendo a fruta delicada. Fresco, muito fino, com inúmeras camadas no palato, vai crescendo durante a prova de boca, com muito elegância e harmonia. Um branco extremamente delicado, mas que graças à sua acidez proporciona um final de boca firme, complexo e muito longo. Embora com aromas diferentes da casta Riesling, lembra-nos muito os vinhos finos de Mosel pela sua delicadeza e harmonia.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Niepoort Vinhos SA REGIÃO Vinhos Verdes TIPO DE SOLO Granito

VINHAS Atei, Mondim de Basto (Sub-Região de Basto) CASTAS Arinto, Avesso, Trajadura e Alvarinho

PERÍODO DE VINDIMA Setembro FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Não

FERMENTAÇÃO INOX e o Alvarinho em Barricas usadas de carvalho francês ENGARRAFADO Junho de 2016

ESTÁGIO 10 meses em inox e o Alvarinho 10 meses em barrica AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 4.4

ÁLCOOL (%) 11 PH 3.17 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 5.09 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.5

SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 18 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 43

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Acompanha bem mariscos delicados (Lavagante, Lagosta, Camarão), Sushi e peixes de pele vermelha como salmonete ou cantaril.

