



Niepoort OLO 2016

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 ("figas").

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 objetivo 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 e a baixa temperatura, em cubas de inox, durante 10 meses. 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 expressivo mas preciso, como notas de pedra, limão, fruta branca e gengibre. Mais elegante que o ano anterior, na boca mostra-se fresco, com bom volume, mas muito fino graças a um bom equilíbrio fruta/acidez.

Um branco extremamente mineral e 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 Bastos (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 2017

ESTÁGIO 10 meses em inox e o Alvarinho 10 meses em barrica EXTRACTO SECO (G/DM³) 19.3 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 5

ÁLCOOL (%) 11.5 PH 3.11 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 7.4 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.37 SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 31

SO₂ TOTAL (MG/DM³) 106 MASSA VOLÚMICA (G/CM³) 0.99 PRODUÇÃO 2460 Garrafas ALERGÉNIOS Sulfitos

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

APTO PARA VEGANOS sim

GARRAFA



CAIXA



PALETTE

