



# Niepoort Merlot 2012

Bien que l'on puisse considérer que à Bairrada le terroir est parfait pour la variété Baga, il y a dans la Quinta de Baixo une petite parcelle de Merlot, avec un peu plus de 1 hectare, plantée à environ 20 ans et qui est un défi pour Dirk Niepoort, qui est un passionné pour les vieux vins de Bordeaux, d'où vient la variété Merlot. Avec cette vigne, l'intention est de produire un Merlot avec caractère qui exprime le potentiel fantastique des sols argilo-calcaires, caractéristiques de cette région.

Le Merlot 2012, la première édition, a été vinifié dans barriques en chêne français usagées, avec un minimum d'intervention, suivant les premiers pas de la Biodynamie.

## VINIFICATION

L'année 2012 a été marquée par le manque de pluie dans la région de Bairrada et en conséquence le cycle végétatif a commencé, en moyenne, 15 jours plus tard que les années précédentes. En outre, l'hiver 2012 a également été caractérisé par des basses températures, ce qui a permis une croissance appropriée et équilibrée de la végétation. La période de maturation a été moins chaude que d'habitude et les températures fraîches ont permis les raisins de présenter une bonne acidité totale, essentielle pour la fraîcheur et l'équilibre des vins.

La vinification a eu lieu pendant le mois de septembre. Après une sélection dans la vigne, une deuxième sélection a été faite à la table de tri. Il a fermenté dans "lagar" avec 20% d'égrappage et foulage au pied. Le vin a vieilli pendant 12 mois dans barriques de chêne français, où la fermentation malolactique a eu lieu.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Robe grenat de concentration moyenne, le Merlot 2012 a un arôme classique de fruits rouges, des arômes de bois et notes de cuir très délicates. Le bois est pleinement intégré, donnant complexité aromatique dans un profil élégant mais avec une certaine rusticité.

En bouche, il se montre ferme et avec intensité, avec un bon équilibre entre les tanins et l'acidité. Finale longue, très minéral, avec fraîcheur et de la persistance. Le long vieillissement en bouteille a permis au vin de se montrer maintenant poli, très harmonieux et parfait pour des plats de cuisine traditionnelle.

## INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Quinta de Baixo (Vinhos) S.A. RÉGION Bairrada TYPE DE SOL Argilo-calcaire ÂGE DE VIGNES 20 ans

CÉPAGES Merlot PIEDS DE VIGNE PAR HA 5000 CONDUITE DES VIGNOBLES Guyot

ALTITUDE AU-DESSUS DU NIVEAU DE LA MER Au niveau de la mer PÉRIODE DE VENDANGE Mi-septembre 2012

MODE DE VENDANGE Manuelle MALOLACTIQUE Barrels FERMENTATION Lagar avec 20 % d'égrappage

MISE EN BOUTEILLE juin 2015 ÉLEVAGE 20 mois dans barriques SUCRE RÉSIDUEL (G/DM<sup>3</sup>) 1.9 ALCOOL (%) 13.5

ACIDITÉ TOTALE (G/DM<sup>3</sup>) 6.08 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM<sup>3</sup>) 0.55 SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 49

PRODUCTION 2.700 bouteilles/0.75L

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Plats de gibier, champignons. Ragoûts au veau. Riz de Canard traditionnel.

Suggestions végétariennes : champignons shiitake et / ou Porcini. Truffes.

