



Niepoort Poeirinho Garrafeira 2012

Lorsque le Poeirinho 2012 a été mis sur le marché pour la première fois, Dirk Niepoort a décidé de mettre de côté 2 cuves pour un élevage prolongé. Le but était de créer un « Garrafeira », un vin de réserve spécial. Au cours de son élevage, le vin n'a rien perdu de son incroyable fraîcheur et a gagné beaucoup en structure et en profondeur. Le Poeirinho Garrafeira 2012 provient de plusieurs parcelles très anciennes dont certaines dépassent les 100 ans.

VINIFICATION

2012 a été une année très sèche: il n'a guère plu pendant l'hiver et le printemps. Par conséquent, les vignes ont bourgeonné avec un retard de 15 jours par rapport à l'année précédente et tout le cycle végétatif des vignes a été retardé. L'été n'a pas été aussi chaud que d'habitude et les nuits des deux dernières semaines d'août ont été assez fraîches. Suite au manque d'eau et aussi en raison de quelques averses lors de la floraison, les rendements ont été légèrement réduits. Le millésime 2012 a produit des grappes et des raisins de 20 à 30% plus petits par rapport à ceux du millésime précédent.

La récolte a commencé fin septembre. Dans les anciennes parcelles, la véraison a été très régulière, avec une bonne teneur en sucres et des taux d'acide malique relativement élevés, assurant des niveaux pH favorables dans le vin malgré une acidité totale moins élevée que celle du millésime précédent. Une quantité du vin a été vinifiée en lagares et une autre quantité en cuves inox où le vin a fermenté avec les peaux pendant 4 semaines. La fermentation malolactique a eu lieu dans des cuves bois anciennes de 2500 litres suivi d'un élevage d'une durée de 3 ans et demi dans ces mêmes cuves. Enfin, le vin a été mis en bouteilles sans filtration.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le Poeirinho Garrafeira 2012 a une robe violette. Le nez est d'une complexité incroyable, très expressif, avec des arômes de baies rouges, d'épices, de feuilles de tabac ainsi qu'une note florale rafraîchissante. Dès le début, le vin enchante et impressionne avec son immense fraîcheur et la pureté de ses arômes. Le terroir calcaire y est reflété, faisant vibrer les arômes et mettant en valeur l'élégance du cépage de Baga. En bouche, le vin est très fin, complexe et d'une grande précision. Soyeux et doté d'une acidité remarquable, ce vin offre des tannins très délicats. Ce « Garrafeira » de grand caractère exprime un équilibre rare et, malgré sa jeunesse, se boit déjà avec beaucoup de plaisir. La finale est longue, rafraîchissante et fine, dévoilant encore plus de saveurs. Avec son élégance et sa profondeur, ce vin évoluera encore très longtemps en bouteille.

INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Quinta de Baixo (Vinhos) SA RÉGION Bairrada TYPE DE SOL Argilo-calcaires ÂGE DE VIGNES Entre 80 et 150 ans
 CÉPAGES Baga PIEDS DE VIGNE PAR HA 1500-2500 CONDUITE DES VIGNOBLES Guyot
 ALTITUDE AU-DESSUS DU NIVEAU DE LA MER À côté de la mer PÉRIODE DE VENDANGE Septembre MODE DE VENDANGE manuelle
 MALOLACTIQUE en cuve bois FERMENTATION En lagares avec 20% en grappes entières et en cuves inox avec 15% en grappes entières
 MISE EN BOUTEILLE Juin 2016 ÉLEVAGE 40 mois en cuve bois SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 1.6 ALCOOL (°) 12
 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 5.18 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.58 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 46 PRODUCTION 5646 ALLERGÈNES Sulfites
 SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Rôti de chevreau, plateaux de charcuterie, cabillaud au four ou mets végétariens avec des légumineuses.

BOUTEILLE



BOÎTE



PALETTE

