



Niepoort Poeirinho Garrafeira 2015

Le Poeirinho, dont le nom reflète l'ancienne désignation du cépage Baga, rend hommage aux grands vins du Bairrada d'autrefois et ce Garrafeira n'en est pas une exception. Après une première édition du Poeirinho Garrafeira en 2012, Dirk Niepoort a de nouveau décidé de produire un Poeirinho Garrafeira en 2015, en utilisant deux fûts anciens dans lesquels le vin a fait un très long élevage à la Quinta de Baixo. Incroyablement, le vin a toujours maintenu une énorme fraîcheur et sa longue étape lui a permis de gagner en complexité mais en même temps accompagné d'une énorme vivacité.

VINIFICATION

L'année viticole 2015 a été marquée par un hiver relativement humide et doux, avec une pluviométrie plus élevée aux mois d'avril et de mai. Il a donc été nécessaire d'intervenir plus intensivement dans les vignobles.

Les mois suivants nous ont donné des températures élevées, grâce auxquelles les baies ont pu mûrir de façon très homogène.

Nous avons commencé à effectuer des contrôles sensoriels en début d'août suite auxquels nous avons décidé d'avancer la récolte: nous avons constaté que les baies se trouvaient à un stade avancé du processus de maturation.

Le Poeirinho Garrafeira 2015 provient de plusieurs parcelles de vieilles vignes dont certaines ont plus de cent ans. Un pourcentage du vin a été vinifié en lagars ouverts alors que l'autre a fermenté en cuves d'acier inoxydable où le vin a également macéré sur les peaux pendant 4 semaines. Il a fait sa fermentation malolactique en fûts anciens de 2500 litres dans lesquels il a vieilli pendant 48 mois avant d'être mis en bouteilles sans filtration.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le Poeirinho Garrafeira 2015 a une robe violette. Le nez est d'une complexité incroyable, très expressif, avec des arômes de baies rouges et d'épices, accompagnés d'une note florale rafraîchissante. 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 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. 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) S.A 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 Août et septembre MODE DE VENDANGE Manuelle

MALOLACTIQUE En cuve de bois FERMENTATION En lagares avec 15% en grappes entières et en cuves inox avec 20% en grappes entières

MISE EN BOUTEILLE Juillet 2019 ÉLEVAGE 48 mois en cuve de bois EXTRAIT SEC (G/DM³) 21,9 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 0,2

ALCOOL (°) 11,5 PH 3,52 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 5,15 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0,81 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 82

MASSE VOLUMIQUE (G/CM³) 0,991 PRODUCTION 5360 Bouteilles ALLERGÈNES Sulfites

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Rôti de chevreau, plateaux de charcuterie, cabillaud au four ou mets végétariens avec des légumineuses.

FIT POUR LES VÉGÉTALIENS oui

BOUTEILLE

BOÎTE

PALETTE

