



Niepoort Syrah 2012

Bien que la Bairrada être le terroir idéal pour la variété Baga, nous avons à Quinta de Baixo une petite parcelle de Syrah planté il y a environ 20 ans. Le vignoble, avec un peu plus de 1 hectare est une petite passion de Dirk Niepoort. Dirk a toujours été un grand fan des vins des Côtes-du-Rhône, en particulier Côte-Rôtie et Hermitage. À Quinta de Baixo, il est de notre intention de faire un Syrah avec du caractère, qui exprime le potentiel fantastique de nos sols argilo-calcaires.

En 2012, la première édition était vinifié juste à un barrique ancienne, avec une intervention minimale et en suivant les premières étapes de la Biodynamique.

VINIFICATION

2012 a été une année très sèche, avec presque pas de pluie pendant l'hiver et le printemps. En conséquence, la nouaison s'a produit une quinzaine de jours plus tard que l'année précédente et tout le cycle végétatif a été retardée. L'été n'était pas aussi chaud que d'habitude et les nuits étaient assez froid dans les deux dernières semaines d'août. La production a été faible à cause du manque d'eau dans le sol et de la pluie pendant la floraison. Par conséquent, les baies et des grappes se sont montré plus petites que la normale, d'environ 20% à 30%, par rapport à l'année précédente. La récolte a commencé au début de Septembre.

Les raisins de Syrah ont été vinifiés dans un lagar (pressoir) traditionnel avec foulage au pied très léger, où nous avons utilisé 20% d'égrappage. Le vin est fermenté et vieilli dans un ancien tonneau de 2500L, sans quelque extraction pendant 20 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le Quinta de Baixo Syrah 2012 montre une belle couleur violette de concentration moyenne. Encore très jeune dans l'arôme, il s'avère vibrant dans les notes de fruits noirs et herbes. Complexe et très élégant, avec des notes de poivre noir et de pierre qui reflètent dans la perfection du caractère de cette variété. En bouche, c'est un vin très élégant avec un équilibre remarquable. Précis, fin et avec une bonne acidité naturelle. Le vieillissement en tonneau lui donne des tanins fermes mais très harmonieuses. Fin de bouche très longue, avec des notes de baies sauvages et d'épices.

INFORMATIONS TECHNIQUES

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

ÂGE DE VIGNES 20 ans CÉPAGES Syrah 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 Début de septembre 2012

MODE DE VENDANGE Manuelle MALOLACTIQUE Tonneau FERMENTATION Lagar (pressoir) avec 20% d'égrappage

MISE EN BOUTEILLE juin 2014 ÉLEVAGE 20 mois dans tonneau vieux de 2500L EXTRAIT SEC (G/DM³) 20.4

SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 1.5 ALCOOL (%) 13 PH 3.39 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 5.71 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.68

SO₂ TOTAL (MG/DM³) 24 MASSE VOLUMIQUE (G/CM³) 0.9899 PRODUCTION 2.770 bouteilles/0.75L

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT La viande de gibier, rôti de boeuf et des liens culinaires avec des baies.

