



Niepoort Merlot 2012

Apesar de se considerar a Bairrada como o terroir perfeito para a casta Baga, existe na Quinta de Baixo uma pequena parcela de Merlot, com pouco mais de 1 hectare, plantada há cerca de 20 anos e que é um desafio para Dirk Niepoort, sendo ele um apaixonado pelos vinhos velhos de Bordéus, de onde esta casta é originária. Com esta vinha, a intenção é produzir-se um Merlot com carácter, que expresse o fantástico potencial dos solos argilo-calcários, característicos desta região.

O 2012, a primeira edição, foi vinificado em barricas usadas de carvalho francês, com mínima intervenção, seguindo os primeiros passos da Biodinâmica.

VINIFICAÇÃO

O ano de 2012 ficou marcado pela falta de chuva na região da Bairrada e como consequência o ciclo vegetativo da vinha começou, em média, 15 dias mais tarde do que nos anos anteriores. Por outro lado, o Inverno de 2012 ficou também marcado pelas baixas temperaturas, permitindo um crescimento adequado e equilibrado da vegetação. O período de maturação foi menos quente do que o habitual e as temperaturas frescas permitiram que as uvas apresentassem uma boa acidez total, factor essencial para a frescura e equilíbrio dos vinhos.

A vinificação decorreu durante o mês de Setembro. Após uma selecção na vinha, foi efectuada uma segunda selecção na mesa de escolha. Fermentou em lagar com 20% de engajo e pisa a pé. O vinho estagiou durante 20 meses em barricas de carvalho francês, onde ocorreu a fermentação maloláctica.

NOTAS DE PROVA

De cor grená de média concentração, o Merlot 2012 tem um aroma clássico de frutos vermelhos, aromas de bosque e notas de couro muito delicadas. A barrica está perfeitamente integrada, dando complexidade aromática num perfil elegante mas com alguma rusticidade.

No palato, mostra-se firme e com intensidade, com um bom equilíbrio entre os taninos e a acidez. Final de boca longo, bastante mineral, com frescura e persistência. O longo estágio em garrafa permitiu que o vinho se mostre agora polido, muito harmonioso e perfeito para pratos de comida tradicional.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Quinta de Baixo (Vinhos) S.A. REGIÃO Bairrada TIPO DE SOLO Argilo-calcário IDADE DAS CEPAS 20 anos

CASTAS Merlot DENSIDADE POR HA 5000 CONDUÇÃO DAS VINHAS Guyot ALTURA DO MAR À cota do mar

PERÍODO DE VINDIMA Meados de Setembro 2012 FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Barricas

FERMENTAÇÃO Lagar com 50% de engajo ENGARRAFADO Junho 2015 ESTÁGIO 20 meses em barricas

ÁLCULCAR RESIDUAL (G/DM³) 1,9 ÁLCOOL (%) 13,5 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 6,08 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0,55

SO₂ TOTAL (MG/DM³) 49 PRODUÇÃO 2.700 garrafas/0.75L

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Pratos de caça, cogumelos. Estufados de Vitela. Arroz de Pato à antiga.
Sugestões vegetarianas: Cogumelos shiitake e/ou Porcini. Trufas

