



Niepoort Poeirinho Garrafeira 2012

Com a primeira edição do Poeirinho 2012, Dirk Niepoort resolveu deixar de parte 2 tonéis para um estágio mais prolongado, com o intuito de criar um Garrafeira da Bairrada. O vinho manteve sempre uma enorme frescura e o longo estágio permitiu que ganhasse mais complexidade e estrutura. O Poeirinho Garrafeira 2012 provém de várias parcelas muito velhas, algumas das quais centenárias.

VINIFICAÇÃO

2012 foi um ano muito seco, quase sem chuva durante o Inverno e a Primavera. Como consequência disso, a rebentação ocorreu quinze dias mais tarde do que no ano anterior e todo o ciclo vegetativo se atrasou. O Verão não foi tão quente como habitualmente e as noites foram bastante frias nas duas últimas semanas de Agosto. A produção foi menor devido à falta de água no solo e a alguma chuva durante a floração. Por essa razão, os cachos e bagos apresentaram-se mais pequenos do que o normal, cerca de 20% a 30%, quando comparados com o ano anterior.

A vindima começou em finais de Setembro. Nas vinhas velhas, a maturação foi muito equilibrada, com um bom teor de açúcar nas uvas e um teor de ácido málico relativamente alto, tendo conferido bons pHs ao vinho, embora a acidez total fosse menor do que no ano anterior. Parte do vinho foi vinificado em lagar, e outra em cubas de inox, onde fermentou e macerou durante 4 semanas. A malolática ocorreu em tonéis velhos de 2500L, onde estagiou durante 3 anos e meio. Foi engarrafado sem filtração.

NOTAS DE PROVA

O Poeirinho Garrafeira 2012 mostra uma cor violeta. Apresenta um nariz com uma enorme complexidade, muito expressivo nas notas de frutos vermelhos, algumas especiarias, folhas de tabaco e com um lado floral muito fresco. A pureza de aromas e a sua enorme frescura impressionam. O terroir calcário vibra no aroma e potencia a elegância e finesse da casta Baga. Na boca, é muito fino, complexo e de enorme precisão. Muito polido e com uma excelente acidez, mostra uns taninos muito delicados. Com muito carácter, este Garrafeira apresenta um enorme equilíbrio e embora ainda jovem dá já muito prazer. Final de boca refrescante, muito longo e fino, vai crescendo à medida que se vai provando. Elegante mas profundo, o Garrafeira irá envelhecer muito bem em garrafa.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Quinta de Baixo (Vinhos) S.A. REGIÃO Bairrada TIPO DE SOLO Argilo-calcário
IDADE DAS CEPAS Entre 80 e 150 anos CASTAS Baga DENSIDADE POR HA 1500-2500 CONDUÇÃO DAS VINHAS Guyot
ALTURA DO MAR nível do mar PERÍODO DE VINDIMA Setembro FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Sim, em tonel
FERMENTAÇÃO Lagar com 20% de engajo e cuba de inox com 15% de engajo ENGARRAFADO Junho 2016
ESTÁGIO 40 meses em tonel AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 1.6 ÁLCOOL (%) 12 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 5.18
ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.58 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 46 PRODUÇÃO 5646 ALERGÉNIOS Sulfitos
SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Cabrito assado, pratos com enchidos, bacalhau no forno ou pratos vegetarianos com leguminosas.

GARRAFA



5600820030062

CAIXA



5600820033063



PALETTE

