



Niepoort Poeirinho Garrafeira 2015

O Poeirinho, cujo nome reflete o nome antigo da casta Baga, é como que um tributo aos grandes vinhos bairradinos do passado e este Garrafeira não é exceção. Com a primeira edição do Poeirinho Garrafeira em 2012, Dirk Niepoort decidiu novamente fazer em 2015 um novo Poeirinho Garrafeira usando dois tonéis velhos para que o vinho fizesse um longo estágio na Quinta de Baixo. Incrivelmente, o vinho manteve sempre uma enorme frescura e o seu longo estágio permitiu-lhe ganhar mais complexidade mas ao mesmo tempo acompanhada de uma enorme vivacidade.

VINIFICAÇÃO

O ano de 2015 caracterizou-se por um Inverno ameno pouco chuvoso, com uma precipitação elevada nos meses de Abril e Maio, o que levou a uma intervenção mais rigorosa no que respeita à parte agrícola. Os meses seguintes foram de temperaturas altas o que originou uma maturação equilibrada. Efetuámos o controlo de maturação sensorial no início de Agosto e decidimos iniciar a vindima mais cedo, a 25 de Agosto, pois a uva encontrava-se em avançado estado de maturação. O Poeirinho garrafeira 2015 provém de várias parcelas de vinhas velhas, algumas das quais centenárias. Uma parte do vinho foi vinificado em lagar aberto, e outra em cubas de inox, onde fermentou e macerou durante 4 semanas. A malolática ocorreu em tonéis usados de 2500L, onde estagiou durante 48 meses. Foi engarrafado sem filtração.

NOTAS DE PROVA

O Poeirinho Garrafeira 2015 mostra uma cor em tons violeta. Nariz de enorme complexidade, muito expressivo nas notas de frutos vermelhos, algumas especiarias 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. Pleno de carácter, este Garrafeira tem um fantástico equilíbrio. Final de boca refrescante mas 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 De 80 a 150 anos
CASTAS Baga DENSIDADE POR HA 1500-2500 CONDUÇÃO DAS VINHAS Guyot ALTURA DO MAR Ao nível do mar
PERÍODO DE VINDIMA Agosto e Setembro FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Em Tonel de madeira velha
FERMENTAÇÃO Lagar com 15% de Engaço/Cuba de inox com 20% de Engaço ENGARRAFADO Julho 2019
ESTÁGIO 48 meses em toneis de madeira velha EXTRACTO SECO (G/DM³) 21.9 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 0.2 ÁLCOOL (%) 11.5 PH 3.52
ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 5.15 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.81 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 82 MASSA VOLÚMICA (G/CM³) 0.991
PRODUÇÃO 5360 garrafas ALERGÉNIOS Sulfitos
SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Cabrito assado, pratos com enchidos, bacalhau no forno ou pratos vegetarianos com leguminosas.

APTO PARA VEGANOS sim

GARRAFA



5600820030680

CAIXA



5608200336810



PALETTE

