



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 excepção. 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 snos
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



CAIXA



PALETTE

