



Niepoort Poeirinho 2012

O Poeirinho, cujo nome reflecte o nome antigo da casta Baga, é como que um tributo aos grandes vinhos bairradinos do passado. A enorme paixão de Dirk Niepoort pela casta Baga e pelo fantástico terroir da região da Bairrada fez com que ao longo dos últimos 3 anos procurasse pequenas parcelas de Baga de vinhas muito velhas, espalhadas pela zona de Cantanhede. Estes vinhos eram leves na cor e no grau alcoólico, elegantes e finos logo após o engarrafamento, mas com um enorme potencial de guarda. Em 2012, na primeira edição do Poeirinho, criámos um vinho incrivelmente fresco e preciso, que é já, na nossa opinião, um dos melhores vinhos não fortificados produzidos pela Niepoort.

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 bagas 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. Os vinhos tintos apresentam cores profundas, boa concentração, são equilibrados e com boa frescura. O Poeirinho 2012 provém de várias parcelas muito velhas, algumas das quais centenárias. Foi vinificado parte em lagar, parte em cubas de inox, onde fermentou e macerou durante 4 semanas. A maloláctica ocorreu em tonéis velhos de 2500L, onde estagiou durante 20 meses. Foi engarrafado sem filtração.

NOTAS DE PROVA

O Poeirinho 2012 mostra uma cor em tons violeta muito viva. Nariz de enorme complexidade, muito expressivo nas notas de frutos vermelhos, 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, com uma precisão fantástica. Vertical e com muita garra, tem taninos delicados que o tornam completamente apaixonante para se apreciar desde já, mas graças à muito boa acidez e à sua profundidade viverá longas décadas em cave. Final de boca refrescante, que nos convida a mais um copo de puro prazer.

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 À cota do mar PERÍODO DE VINDIMA Finais de Setembro 2012 FORMA DE VINDIMA Manual
MALOLÁCTICA Tonéis FERMENTAÇÃO Lagar com 20% de engajo e cuba de inox com 15% de engajo ENGARRAFADO Junho 2014
ESTÁGIO 20 meses em tonel EXTRACTO SECO (G/DM³) 20.3 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 1.6 ÁLCOOL (%) 12 PH 3.49
ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 5.12 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.63 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 55 MASSA VOLÚMICA (G/CM³) 0.9917
PRODUÇÃO 6.000 garrafas/0.75L

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Cabrito assado, pratos com enchidos, bacalhau no forno ou pratos vegetarianos com leguminosas.

