



# Niepoort Poeirinho 2013

O Poeirinho, cujo nome reflecte a designação antiga da casta Baga, é um tributo aos grandes vinhos bairradinos do passado, que eram leves na cor e no grau alcoólico, mas que tinham um enorme potencial de envelhecimento. A grande paixão de Dirk Niepoort por esta casta e pelo fantástico terroir 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. A segunda edição do Poeirinho mantém um perfil incrivelmente leve e fresco, com energia e muito carácter.

## VINIFICAÇÃO

2013 foi um ano húmido, com chuva durante o Inverno e Primavera. Como consequência, 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 vindima começou nas vinhas velhas em meados de Setembro. A maturação foi equilibrada, com as uvas a apresentarem um bom teor de açúcar e um teor de ácido málico relativamente alto, o que originou uma acidez total mais elevada que no ano anterior. O Poeirinho foi vinificado em lagar, onde fermentou durante 4 semanas, terminando a fermentação em tonel usado de 2500 L. A fermentação maloláctica decorreu no mesmo tonel, onde estagiou durante 20 meses. Foi engarrafado sem filtração.

## NOTAS DE PROVA

O Poeirinho 2013 mostra uma cor violeta viva de média concentração. Aroma muito fino e complexo, com o terroir a sobressair de uma forma notável. Respira-se calcário em plena harmonia com fruta silvestre e floral. Na boca, embora tenha muita leveza e precisão, é um vinho imponente, completo e com muita garra. Profundo, muito mineral e refrescante. A acidez elevada e o tanino presente mas polido fazem-nos crer que irá crescer muito em garrafa. Final muito longo, vertical e fresco. Apreciar ligeiramente fresco (15°C) e em copos tipo Pinot Noir.

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Quinta de Baixo (Vinhos) S.A. REGIÃO Bairrada TIPO DE SOLO Argilo-calcário

IDADE DAS CEPAS 100 anos CASTAS Baga DENSIDADE POR HA 2500 CONDUÇÃO DAS VINHAS Guyot

ALTURA DO MAR À cota do mar PERÍODO DE VINDIMA Meados de Setembro FORMA DE VINDIMA Manual

MALOLÁCTICA Tonel FERMENTAÇÃO Lagar/Tonel ENGARRAFADO Junho 2015 ESTÁGIO 20 meses em tonel

AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM<sup>3</sup>) 1.2 ÁLCOOL (%) 11.5 ACIDEZ TOTAL (G/DM<sup>3</sup>) 5.4 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM<sup>3</sup>) 0.69

SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 43 PRODUÇÃO 6.100 garrafas/0.75L

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

