



Niepoort Poeirinho 2014

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 anos procurasse pequenas parcelas de Baga de vinhas muito velhas, espalhadas pela zona de Cantanhede. Num ano muito difícil na Bairrada como foi 2014, conseguiu-se criar um vinho incrível com muito carácter.

VINIFICAÇÃO

O Inverno na Bairrada foi longo, rigoroso e com uma precipitação elevada, como já tinha acontecido em 2013. Uma Primavera quase inexistente e um Verão com temperaturas a rondar os 30°C dificultaram o controlo de doenças e a maturação.

Na vinha, iniciou-se o controlo de maturação em meados de Agosto, provando-se o bago e verificando-se o aspecto sanitário das uvas. A vindima começou no início de Setembro. 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 2014 mostra uma cor violeta viva de ligeira concentração. O aroma é muito fino e complexo, com o terroir a sobressair de uma forma notável. Respira-se calcário em plena harmonia com notas de especiarias, cereja e frutos silvestres. Na boca, impressiona pela precisão, com uma enorme estrutura e muita garra. É incisivo, profundamente mineral e refrescante. A acidez elevada e os taninos presentes mas polidos fazem-nos crer que irá crescer muito em garrafa. Final muito longo, vertical e fresco. Com apenas 11% deve-se 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 2016 ESTÁGIO 20 meses em tonel

PRODUÇÃO 7.942 garrafas

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

