



Niepoort Poeirinho 2015

O Poeirinho, cujo nome é a antiga designação 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. Ano após ano, foi-se afinando, o estágio do Poeirinho, e em 2015, conseguiu-se expressar de forma singular a pureza da fruta e a personalidade atlântica típica da Bairrada.

VINIFICAÇÃO

2015 foi um ano húmido, com chuva durante o Inverno e a 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 em meados de Setembro, nas vinhas velhas, com a maturação muito equilibrada, um bom teor de açúcar nas uvas e um teor de ácido málico relativamente alto, resultando numa acidez total mais alta do que no ano anterior. O Poeirinho 2015 provém de várias parcelas de vinhas muito velhas. Foi vinificado em lagar aberto e cuba fechada onde fez maceração carbónica e onde fermentou durante 4 semanas terminando a fermentação em tonel. A fermentação maloláctica decorreu nos mesmos tonéis usados de 2500L, onde estagiou durante 20 meses. Foi engarrafado sem filtração.

NOTAS DE PROVA

Em 2015 o Poeirinho mostra uma cor violeta muito brilhante. No aroma é muito generoso, com fruta, muito expressivo e aromático. Com o tempo no copo demonstra muita classe, num aroma muito fino e delicado. Impressiona pelas notas salinas, marítimas, muito típicas do terroir de calcário. Na boca é muito preciso, com uma enorme estrutura e muita garra. É incisivo, profundamente mineral e refrescante, com fruta fresca (cerejas, morangos e bagas silvestres). A acidez elevada e os taninos presentes mas polidos fazem-nos crer que irá evoluir muito bem em garrafa. Final muito longo, vertical e fresco. Deve-se apreciar ligeiramente fresco (15°C) e em copos tipo Pinot Noir.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR QUINTA DE BAIXO (Vinhos) SA 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 Nível do mar PERÍODO DE VINDIMA Setembro FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Em tonel

FERMENTAÇÃO Lagar/Cuba inox com maceração carbonica ENGARRAFADO Junho 2017 ESTÁGIO 20 meses em Tonel

EXTRACTO SECO (G/DM³) 21.9 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 1.3 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 9466 garrafas

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

GARRAFA



CAIXA



PALETTE

