



Niepoort Poeirinho 2016 (3cx)

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.

VINIFICAÇÃO

Na Bairrada, o ano vitícola caracterizou-se pelo inverno ameno e pouco chuvoso, seguido de uma primavera com elevada precipitação. A chuva dos meses de Abril e Maio obrigou a uma monitorização constante e intervenções mais rigorosas na vinha. As temperaturas altas dos meses seguintes resultaram numa maturação equilibrada.

O nosso controlo de maturação sensorial iniciou-se nos primeiros dias de Agosto e evidenciou um atraso na maturação, o que apontaria para uma vindima mais tardia. A decisão de iniciar a vindima no dia 6 de Setembro representou um atraso de cerca de uma semana face ao ano anterior.

Terminada a vindima no dia 28 Setembro, apurou-se uma quebra quantitativa de cerca de 30% a 35%. Apesar da adversidade, a produção manteve uma qualidade de excelência.

O Poeirinho 2016 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 tonéis usados, onde estagiou durante 20 meses. Foi engarrafado sem filtração.

NOTAS DE PROVA

Mesmo com muita estrutura, grande corpo e bons taninos, o Poeirinho 2016 é a perfeição enquanto leveza típica da baga!

Apresenta notas salinas, característica do terroir de calcário.

Deve ser apreciado 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 Setembro FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Em Tonel

FERMENTAÇÃO Em Lagar / Cuba Inox com maceração carbónica ENGARRAFADO Junho 2018 ESTÁGIO 20 meses em Tonel

EXTRACTO SECO (G/DM³) 27 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 1.5 ÁLCOOL (%) 11.5 PH 3.48 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 5.2

ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.47 SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 20 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 71 MASSA VOLÚMICA (G/CM³) 0.99

PRODUÇÃO 9481 garrafas ALERGÉNIOS Sulfitos

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

APTO PARA VEGANOS sim

GARRAFA



5600820030307

CAIXA



5600820033308



PALETTE

