



# 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/DM <sup>3</sup> )	27	AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM <sup>3</sup> )	1.5	ÁLCOOL (%)	11.5	PH	3.48	ACIDEZ TOTAL (G/DM <sup>3</sup> )	5.2
ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM <sup>3</sup> )	0.47	SO <sub>2</sub> LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM <sup>3</sup> )	20	SO <sub>2</sub> TOTAL (MG/DM <sup>3</sup> )	71	MASSA VOLÚMICA (G/CM <sup>3</sup> )	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



CAIXA



PALETTE

