



## Niepoort Poeirinho 2017

O Poeirinho é um vinho produzido apenas com uvas das nossas vinhas da Quinta de Baixo, onde praticámos viticultura biológica, com certificação SATIVA. 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

O Inverno 2016/2017, na Bairrada, foi muito seco. Na Primavera houve alguma precipitação, em finais de Abril princípio de Maio, mas o Verão voltou a ser muito seco. O valor baixo de humidade permitiu que a incidência de doenças fosse praticamente nula e que não houvesse necessidade de tratamentos na vinha. Devido à seca extrema, o amadurecimento da uva foi muito precoce e com o calor intenso que se fez sentir, a vindima acabou por se antecipar cerca de 3 semanas relativamente ao ano anterior, iniciando-se a 17 de Agosto e terminando a 19 de Setembro.

Foi um bom ano, os vinhos com um grau alcoólico mais elevado do que no ano anterior, mas com uma acidez muito equilibrada. O Poeirinho 2017 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

O Poeirinho 2017 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, frutos silvestres e menta. 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 12,5% deve-se apreciar ligeiramente fresco (15°C) e em copos tipo Pinot Noir.

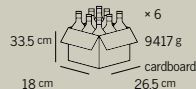
### INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Quinta de Baixo (Vinhos) S.A. REGIÃO Bairrada TIPO DE VINHO Tinto TIPO DE SOLO Argilo-calcário  
IDADE DAS CEPAS 100 Anos CASTAS Baga DENSIDADE POR HA 2500 CONDUÇÃO DAS VINHAS Guyot  
ALTITUDE (M) À cota do mar PERÍODO DE VINDIMA Agosto e Setembro FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Em tonel  
FERMENTAÇÃO Em cuba Inox com maceração carbónica ENGARRAFADO Julho 2019 ESTÁGIO 20 Meses em toneis usados  
AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM<sup>3</sup>) 1.7 ÁLCOOL (%) 12.7 PH 3.58 ACIDEZ TOTAL (G/DM<sup>3</sup>) 4.8 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM<sup>3</sup>) 0.59  
SO<sub>2</sub> LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM<sup>3</sup>) 19 SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 57 PRODUÇÃO 5700 garrafas ALERGÉNIOS Sulfitos  
SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Cabrito assado, pratos com enchidos, bacalhau no forno ou pratos vegetarianos com leguminosas.  
APTO PARA VEGANOS & VEGETARIANOS sim

GARRAFA



CAIXA



PALETTE

