



Niepoort Poeirinho 2017

O Poeirinho é um vinho produzido apenas com uvas das nossas vinhas da Quinta de Baixo, onde praticamos 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 ³)	1.7	ÁLCOOL (%)	12.7	PH	3.58	ACIDEZ TOTAL (G/DM ³)	4.8	ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM ³)	0.59
SO ₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM ³)	19	SO ₂ TOTAL (MG/DM ³)	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

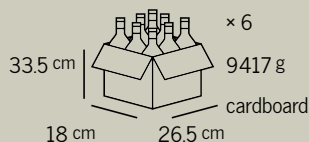


5600820030574

CAIXA



5600820036576



PALETTE

