



Niepoort Syrah 2012

Apesar de a Bairrada ser o terroir perfeito para a casta Baga, temos na Quinta de Baixo uma pequena parcela de Syrah, plantada há cerca de 20 anos. A vinha, com pouco mais de 1 hectare é uma pequena paixão de Dirk Niepoort. Dirk sempre foi um grande fã dos vinhos de Côtes-du-Rhône, em especial dos Côte-Rotie e Hermitage. Na Quinta de Baixo, é nossa intenção fazer um Syrah com carácter, que expresse o fantástico potencial dos nossos solos argilo-calcários.

Em 2012, a primeira edição foi vinificada apenas num tonel velho, com mínima intervenção e seguindo os primeiros passos da Biodinâmica.

VINIFICAÇÃO

2012 foi um ano muito seco, quase sem chuva durante o Inverno e a Primavera. Como consequência disso, 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 produção foi menor devido à falta de água no solo e a alguma chuva durante a floração e, como tal, os cachos e bagas apresentaram-se mais pequenos do que o normal, cerca de 20% a 30%, quando comparados com o ano anterior. A vindima começou no início de Setembro.

As uvas de Syrah foram vinificadas em lagar tradicional com pisa a pé muito ligeira, onde se utilizou 20% de engaço. O vinho fermentou e estagiou num único tonel velho de 2500L, sem qualquer extracção, durante 20 meses.

NOTAS DE PROVA

O Quinta de Baixo Syrah 2012 mostra uma bonita cor violeta de média concentração. Ainda muito jovem no aroma, revela-se vibrante nas notas de fruta preta e ervas. Complexo e muito elegante, com notas de pimenta preta e de pedra que espelham em perfeição todo o carácter desta casta. Na boca, é um vinho muito elegante, com um equilíbrio notável. Preciso, fino e com uma boa acidez natural. O estágio em tonel confere-lhe taninos firmes mas muito harmoniosos. Final de boca muito longo, com notas de frutos silvestres e de especiarias.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Quinta de Baixo (Vinhos) S.A. REGIÃO Bairrada TIPO DE SOLO Argilo-calcário
IDADE DAS CEPAS 20 anos CASTAS Syrah DENSIDADE POR HA 5000 CONDUÇÃO DAS VINHAS Guyot
ALTURA DO MAR À cota do mar PERÍODO DE VINDIMA Início de Setembro 2012 FORMA DE VINDIMA Manual
MALOLÁCTICA Tonel FERMENTAÇÃO Lagar com 20% de engaço ENGARRAFADO Junho 2014
ESTÁGIO 20 meses em tonel velho de 2500L EXTRACTO SECO (G/DM³) 20.4 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 1.5
ÁLCOOL (%) 13 PH 3.39 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 5.71 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.68 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 24
MASSA VOLÚMICA (G/CM³) 0.9899 PRODUÇÃO 2.770 garrafas/0.75L

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Carne de caça, rosbife e em ligações gastronómicas com frutos silvestres.

