



ÚLTIMA ATUALIZAÇÃO | 2024-01-23

INTRODUÇÃO

A enorme paixão de Dirk Niepoort pela casta Baga e pelo fantástico terroir da região da Bairrada levou-o a procurar, ao longo dos últimos anos, pequenas parcelas de Baga em vinhas muito velhas, espalhadas pela zona de Cantanhede. Esta zona da Bairrada originava vinhos leves na cor e no grau alcoólico, elegantes e finos, mas com um enorme potencial de envelhecimento. Em 2012, com a aquisição da Quinta de Baixo, foi possível recriar a marca Lagar de Baixo com um perfil clássico e que dignificasse a nobreza da casta Baga na Bairrada. O Lagar de Baixo tinto é o resultado da junção de vinhas muito velhas com vinhas mais jovens: um tinto complexo e sério, mas com alguma juventude e garra.

VINIFICAÇÃO

O ano 2020 foi um ano com alguma chuva, e com um frio intenso no mês de Março o que veio a originar uma nascente reduzida. Com uma primavera quente, a uva amadureceu mais cedo, o que levou a uma vindima antecipada. A vindima dos vinhos brancos teve início a 26 Agosto, finalizando com os vinhos tintos a 26 Setembro. Foi um bom ano, com uma acidez equilibrada. Apesar do grau álcool ser mais elevado que o do ano anterior, conseguiu-se mesmo assim manter a frescura e elegância que caracterizam os vinhos da Quinta de Baixo. O Lagar de Baixo foi vinificado em cuba de inox, onde fermentou durante 4 semanas, terminando a fermentação em tonéis usados de 2500L. A fermentação maloláctica decorreu nos mesmos tonéis onde estagiou durante 19 meses. Foi engarrafado sem filtração.

NOTAS DE PROVA

O Lagar de Baixo é um tinto delicado e complexo. A cor é viva e aberta, com alguns laivos violeta. No nariz tem nuances florais e de ervas aromáticas, notas de cereja e romã. O estágio em tonel complementa o perfil com notas de especiarias como a vagem de baunilha. Na boca é redondo, muito polido e elegante, sem descurar concentração e frescura. Termina longo e persistente.

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

Pratos de caça (perdiz, javali), feijoada, bacalhau assado, pratos com leguminosas (feijão vermelho, lentilhas).

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Produtor | Niepoort /Quinta de Baixo

Região | Bairrada

Tipo de Vinho | Tinto

Tipo de Solo | Argilo-calcário

Castas | Baga

Idade das Cepas | 40 a 60 anos

Densidade por HA | 2500

Condução das Vinhas | Guyot

Altitude (M) | 80 a 100

Período da Vindima | Agosto e Setembro

Forma de Vindima | Manual

Malolática | Em tonel

Fermentação | Lagar e cuba de Inox com maceração carbónica

Estágio | 19 meses em tonel

Engarrafado em | Junho 2022

Produção | 15600 garrafas

Alergénios | Sulfitos

Extrato seco (g/dm³) | 23.20

PH | 3.58

Acidez Total (g/dm³) | 5.22

Acidez Volátil (g/dm³) | 0.63

Açúcar Residual (g/dm³) | 1.00

Álcool (%) | 12.2

SO₂ Total (mg/dm³) | 105

Massa volúmica (g/cm³) | 0.9930

GARRAFA



5600824216408

CAIXA



5600824216408

CAIXA



material: Cartão
nº garrafas: 6
peso CX (gr): 9700
peso GF (kg): 1.4

comp. (cm): 33.5
largura (cm): 25
altura (cm): 17.5

PALETE



nº caixas: 80
largura (cm): 80
profundidade (cm): 120
nº fiadas: 8