



ÚLTIMA ATUALIZAÇÃO | 2024-01-15

### INTRODUÇÃO

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

malolática 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.

### SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

Cabrito assado, pratos com enchidos, bacalhau no forno ou pratos vegetarianos com leguminosas.

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

**Produtor** | Niepoort x Quinta de Baixo

**Região** | Bairrada

**Tipo de Vinho** | Tinto

**Tipo de Solo** | Argilo-Calcário

**Castas** | Baga

**Idade das Cepas** | 100 Anos

**Densidade por HA** | 2500

**Condução das Vinhas** | Guyot

**Altitude (M)** | à cota do mar

**Período da Vindima** | Setembro

**Forma de Vindima** | Manual

**Malolática** | Em Tonel

**Fermentação** | Em Lagar / Cuba Inox com maceração carbónica

**Estágio** | 20 meses em Tonel

**Engarrafado em** | Junho 2018

**Produção** | 9481 garrafas

**Alergénios** | Sulfitos

**Extrato seco (g/dm<sup>3</sup>)** | 27.00

**PH** | 3.48

**Acidez Total (g/dm<sup>3</sup>)** | 5.20

**Acidez Volátil (g/dm<sup>3</sup>)** | 0.47

**Açúcar Residual (g/dm<sup>3</sup>)** | 1.50

**Álcool (%)** | 11.5

**SO<sub>2</sub> livre 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>)** | 0.9900

#### GARRAFA



5600820030307

#### CAIXA



5600820030309

#### CAIXA



material: cartão  
nº garrafas: 6  
peso CX (gr): 9417  
peso GF (kg): 1.4

comp. (cm): 26.5  
largura (cm): 18  
altura (cm): 33.5

#### PALETE



nº caixas: 76  
largura (cm): 120  
profundidade (cm): 80  
nº fiadas: 4