



ÚLTIMA ATUALIZAÇÃO | 2023-12-04

INTRODUÇÃO

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.

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

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

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Produtor | Niepoort / Quinta de Baixo

Região | Bairrada

Tipo de Vinho | Tinto

Tipo de Solo | Argilo-calcário

Castas | Syrah

Idade das Cepas | 20 anos

Densidade por HA | 5000

Condução das Vinhas | Guyot

Altitude (M) | À cota do mar

Período da Vindima | Setembro

Forma de Vindima | Manual

Malolática | Em Tonel

Fermentação | Em Lagar com 20% de engaço

Estágio | 20 meses em tonel velho de 2500L

Engarrafado em | Junho 2014

Produção | 2770 garrafas

Alergénios | Sulfitos

Extrato seco (g/dm³) | 20.40

PH | 3.39

Acidez Total (g/dm³) | 5.71

Acidez Volátil (g/dm³) | 0.68

Açúcar Residual (g/dm³) | 1.50

Álcool (%) | 13

SO₂ Total (mg/dm³) | 24

Massa volúmica (g/cm³) | 0.9899

GARRAFA



5609321801462

CAIXA

-

CAIXA



material: Madeira
nº garrafas: 3
peso CX (gr): 5840
peso GF (kg): 1.55

comp. (cm): 29.3
largura (cm): 10
altura (cm): 35

PALETE



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