



ÚLTIMA ATUALIZAÇÃO | 2024-01-15

INTRODUÇÃO

O VV Vinhas Velhas é um vinho produzido apenas com uvas das nossas vinhas da Quinta de Baixo, onde praticamos viticultura biológica, com certificação SATIVA. O VV, provém de vinhas centenárias, com Maria Gomes e Bical, plantadas num terroir maioritariamente calcário. Dada a elevada acidez natural, estas vinhas proporcionam vinhos com pH abaixo dos 3.0, sendo por isso possível, efectuar a fermentação maloláctica, que ocorre em Fuders de 1000 litros com mais de 60 anos, provenientes de Mosel. O VV representa a incrível leveza e complexidade da Bairrada.

VINIFICAÇÃO

O ano vitícola de 2018 revelou-se difícil pela elevada pluviosidade verificada entre os meses de Janeiro e Maio, resultando numa nascença de fruto pouco abundante mas de elevada qualidade. Pelas condições climatéricas, foi necessário extremo cuidado no planeamento de tratamentos preventivos. O verão trouxe temperaturas elevadas, propícias a uma boa maturação da uva dadas as abundantes reservas hídricas no solo. Embora tenha sido um ano difícil pelas razões já enunciadas, a apreciação global é claramente positiva. O VV foi vinificado em inox, onde fermentou durante 4/5 semanas, terminando depois em Fuders de 1000 L, onde decorreu a maloláctica e estagiou durante 20 meses. Foi engarrafado sem filtração.

NOTAS DE PROVA

Este VV de 2018 tem origem nas características vinhas velhas da Bairrada onde os solos são maioritariamente de

calcário. É frequente associar estas pequenas parcelas da Bairrada ao perfil dos grandes brancos da Borgonha. A cor é levemente citrina e brilhante. No nariz é discreto, com notas de citrinos, alperces, nozes, e nuances florais de ervas frescas que lhe conferem complexidade e sofisticação. Este é um branco sério e distinto. O que mais impressiona neste VV é a boca, que apresenta uma estrutura, elegância, acidez e salinidade incríveis, e nos fazem viajar rapidamente para os solos de calcário da Bairrada. Termina longo, persistente e picante.

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

Pratos de marisco, peixe assado no forno e pratos de bacalhau. Acompanha muito bem pratos de inspiração japonesa, com sabores alcalinos e iodados (tal como a alga Nori).

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Produtor | Niepoort / Quinta de Baixo

Região | Bairrada

Tipo de Vinho | branco

Tipo de Solo | Argilo-Calcário

Castas | Bical e Maria Gomes

Idade das Cepas | 80 Anos

Densidade por HA | 2500

Condução das Vinhas | Guyot

Altitude (M) | À cota do mar

Período da Vendima | Agosto e Setembro

Forma de Vendima | Manual

Maloláctica | Fuders

Fermentação | Fuders

Estágio | 20 Meses em Fuders

Engarrafado em | Agosto 2020

Produção | 6900 Garrafas

Alergénios | Sulfitos

Acidez Total (g/dm³) | 7.00

Acidez Volátil (g/dm³) | 0.57

Açúcar Residual (g/dm³) | 1.50

Álcool (%) | 11.4

SO₂ Total (mg/dm³) | 89

GARRAFA



5685977684375

CAIXA



5685977684377

CAIXA



material: wood
nº garrafas: 3
peso CX (gr): 10500
peso GF (kg): 1.4

comp. (cm): 29.5
largura (cm): 11
altura (cm): 35

PALETE



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