



ÚLTIMA ATUALIZAÇÃO | 2024-01-23

INTRODUÇÃO

A Bairrada é uma região de excelência para a produção de espumantes. O terroir de calcário e a acidez natural das castas Bical, Cercial e Maria Gomes são atributos excepcionais que permitem produzir espumantes de grande qualidade. Em 2013, mantendo a tradição da Quinta de Baixo, de vinificar espumantes de estilo clássico e com dosagem muito baixa, criámos o Água Viva, um espumante bruto.

VINIFICAÇÃO

O Inverno 2016/2017, na Bairrada, foi muito seco. Na Primavera houve alguma precipitação, em finais de Abril princípio de Maio, mas o Verão voltou a ser muito seco. O valor baixo de humidade permitiu que a incidência de doenças fosse praticamente nula e que não houvesse necessidade de tratamentos na vinha. Devido à seca extrema, o amadurecimento da uva foi muito precoce e com o calor intenso que se fez sentir, a vindima acabou por se antecipar cerca de 3 semanas relativamente ao ano anterior, iniciando-se a 17 de Agosto e terminando a 19 de Setembro. Vinificado de acordo com o método tradicional, a segunda fermentação decorreu em garrafa com leveduras livres, e estagiou sobre borras finas, na cave da Quinta de Baixo, durante 48 meses. O dégorgement foi efetuado em Outubro de 2022.

NOTAS DE PROVA

Este é um espumante branco feito a partir de castas brancas portuguesas essencialmente: Bical e Maria Gomes. De cor citrina aberta, mostra uma bolha fina e persistente. É um espumante sério, com

notas aromáticas muito semelhantes ao "primo" de Champagne. No nariz é fresco e complexo com notas de citrinos, alperce e maçã. Ao agitar no copo logo revela, o seu lado mais sério com as nuances de avelã, iogurte, brioche, e algumas especiarias. Na boca mostra-se fresco, com uma acidez bem presente e um final longo e picante. É um espumante Bairradino de topo, ou como diria o enólogo Sérgio Silva um "Blancs des Blancs excepcional".

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

Acompanha muito bem pratos com gordura (Leitão, Cabrito assado em forno de lenha, Bacalhau).

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Produtor | Niepoort x Quinta de Baixo

Região | Bairrada

Tipo de Vinho | Branco

Tipo de Solo | Argilo-calcário

Castas | Maria Gomes, Bical, Cercial

Idade das Cepas | 30 a 60 anos

Densidade por HA | 3000

Condução das Vinhas | Guyot

Altitude (M) | 80 a 100

Período da Vindima | Agosto

Forma de Vindima | Manual

Malolática | Barricas / Fuder

Fermentação | Inox

Estágio | 48 meses sobre borras finas

Engarrafado em | 2018 (Degorgé em Outubro 2022)

Produção | 6600 garrafas

Alergénios | Sulfitos

Extrato seco (g/dm³) | 23.20

PH | 3.15

Acidez Total (g/dm³) | 7.80

Acidez Volátil (g/dm³) | 0.47

Açúcar Residual (g/dm³) | 5.00

Álcool (%) | 13.4

SO₂ livre enchimento (mg/dm³) | 9

SO₂ Total (mg/dm³) | 14

Massa volúmica (g/cm³) | 0.9900

GARRAFA



5600824210446

CAIXA



5600824213447

CAIXA



material: Cartão
nº garrafas: 3
peso CX (gr): 5200
peso GF (kg): 1.4

comp. (cm): 32.5
largura (cm): 23
altura (cm): 10

PALETE



nº caixas: 130
largura (cm): 120
profundidade (cm): 80
nº fiadas: 13