



ÚLTIMA ATUALIZAÇÃO | 2024-01-16

INTRODUÇÃO

Apesar de se considerar a Bairrada como o terroir perfeito para a casta Baga, existe na Quinta de Baixo uma pequena parcela de Merlot, com pouco mais de 1 hectare, plantada há cerca de 20 anos e que é um desafio para Dirk Niepoort, sendo ele um apaixonado pelos vinhos velhos de Bordéus, de onde esta casta é originária. Com esta vinha, a intenção é produzir um Merlot com carácter, que expresse o fantástico potencial dos solos argilo-calcários, característicos desta região. O 2012, a primeira edição, foi vinificado em barricas usadas de carvalho francês, com mínima intervenção, seguindo os primeiros passos da Biodinâmica.

VINIFICAÇÃO

O ano de 2012 ficou marcado pela falta de chuva na região da Bairrada e como consequência o ciclo vegetativo da vinha começou, em média, 15 dias mais tarde do que nos anos anteriores. Por outro lado, o Inverno de 2012 ficou também marcado pelas baixas temperaturas, permitindo um crescimento adequado e equilibrado da vegetação. O período de maturação foi menos quente do que o habitual e as temperaturas frescas permitiram que as uvas apresentassem uma boa acidez total, factor essencial para a frescura e equilíbrio dos vinhos. A vinificação decorreu durante o mês de Setembro. Após uma selecção na vinha, foi efectuada uma segunda selecção na mesa de escolha. Fermentou em lagar com 20% de engajo e pisa a pé. O vinho estagiou durante 20 meses em barricas de carvalho francês, onde ocorreu a fermentação maloláctica.

NOTAS DE PROVA

De cor grená de média concentração, o Merlot 2012 tem um aroma clássico de frutos vermelhos, aromas de bosque e notas de couro muito delicadas. A barrica está perfeitamente integrada, dando complexidade aromática num perfil elegante mas com alguma rusticidade. No palato, mostra-se firme e com intensidade, com um bom equilíbrio entre os taninos e a acidez. Final de boca longo, bastante mineral, com frescura e persistência. O longo estágio em garrafa permitiu que o vinho se mostre agora polido, muito harmonioso e perfeito para pratos de comida tradicional.

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

Pratos de caça, cogumelos. Estufados de Vitela. Arroz de Pato à antiga. Sugestões vegetarianas: Cogumelos shiitake e/ou Porcini. Trufas

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Produtor | Niepoort / Quinta de Baixo

Região | Bairrada

Tipo de Vinho | Tinto

Tipo de Solo | Argilo-calcário

Castas | Merlot

Idade das Cepas | 20 anos

Densidade por HA | 5000

Condução das Vinhas | Guyot

Altitude (M) | À cota do mar

Período da Vendíma | Setembro

Forma de Vendíma | Manual

Maloláctica | Em Barricas

Fermentação | Em Lagar com 50% de engajo

Estágio | 20 meses em barricas

Engarrafado em | Junho 2015

Produção | 2700 garrafas

Alergénios | Sulfitos

Acidez Total (g/dm³) | 5.10

Acidez Volátil (g/dm³) | 0.66

Açúcar Residual (g/dm³) | 1.90

Álcool (%) | 13.5

SO₂ Total (mg/dm³) | 54

Massa volúmica (g/cm³) | 0.9930

GARRAFA



560821801455

CAIXA

-

CAIXA



material: Cartão
nº garrafas: 6
peso CX (gr): 8050
peso GF (kg): 1.4

comp. (cm): 30
largura (cm): 23.5
altura (cm): 15.1

PALETE



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