



ÚLTIMA ATUALIZAÇÃO | 2024-01-23

INTRODUÇÃO

Mantendo a tradição da Quinta de Baixo de vinificar espumantes de estilo clássico sem dosagem, criámos o Água Viva BAGA. A casta rainha de Dirk Niepoort, e a sua paixão pela Bairrada!

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 no método cuvée, a 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 da casta tinta - Baga. A cor é mais salmão que a edição anterior e a bolha é fina e persistente. No nariz é delicado e muito expressivo. Tem notas de frutos silvestres como cereja e groselhas, nuances florais e de ervas frescas, e um toque de brioche e avelã, que o tornam mais sério. Na boca tem um grande equilíbrio de acidez e amargor. É estruturado num perfil elegante, leve, delicado e brilhante.

Termina longo, com uma excelente acidez e persistência.

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

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

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Produtor | Niepoort / Quinta de Baixo

Região | Espumante

Tipo de Vinho | Branco

Tipo de Solo | Argilo-calcário

Castas | Baga

Idade das Cepas | 60 anos

Densidade por HA | 2500

Condução das Vinhas | Guyot

Altitude (M) | 80 a 100

Período da Vindima | Setembro

Forma de Vindima | Manual

Fermentação | Em garrafa

Estágio | 48 meses sobre borras finas

Engarrafado em | 2018 (Degorgé em Outubro 2022)

Produção | 3335 garrafas

Alergénios | Sulfitos

Extrato seco (g/dm³) | 19.60

PH | 3.10

Acidez Total (g/dm³) | 8.50

Acidez Volátil (g/dm³) | 0.44

Açúcar Residual (g/dm³) | 2.20

Álcool (%) | 11.5

SO₂ livre enchimento (mg/dm³) | 9

SO₂ Total (mg/dm³) | 31

Massa volúmica (g/cm³) | 0.9890

GARRAFA



5600824210453

CAIXA



5600824213454

CAIXA



material: Cartão
nº garrafas: 3
peso CX (gr): 5.2
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