



Niepoort Charme Bairrada 2012

O Charme Bairrada é produzido a partir de uvas provenientes das vinhas da Quinta de Baixo, com cerca de 80 anos. Este é um vinho onde a concentração, fruta, complexidade e elegância se equilibram de uma forma única, originando um excelente tinto.

Feito para ser consumido jovem, apresenta no entanto um grande potencial de envelhecimento.

VINIFICAÇÃO

O ano de 2012 ficou marcado pela falta de chuva na região da Bairrada. 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 marcado pelas baixas temperaturas, o que permitiu 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, fator essencial para um palato fresco e equilibrado.

A vinificação decorreu durante o mês de Setembro. Após uma seleção na vinha, foi efetuada uma segunda seleção na mesa de escolha. A totalidade do vinho fermentou em lagar com 50% engajo, com sistema de pisa a pé. O vinho estagiou durante 20 meses em barrica de carvalho francês, onde ocorreu a fermentação malolática.

NOTAS DE PROVA

O Charme Bairrada 2012, é um vinho leve na cor, onde mostra um nariz vibrante e muito complexo, com notas de folhas de chá verde, proveniente do engajo, notas terrosas argila/calcário. Na boca, fresco e ainda muito jovem, tem uma boa acidez e uns taninos elegantes para Baga, com um final de boca longo, fresco e mostrando o terroir.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR	Quinta de Baixo (Vinhos) S.A	REGIÃO	Bairrada	TIPO DE VINHO	Tinto	TIPO DE SOLO	Argilo-Calcário
VINHAS	Quinta de Baixo	IDADE DAS CEPAS	80 anos	CASTAS	Baga	DENSIDADE POR HA	5000
CONDUÇÃO DAS VINHAS	Guyot	PERÍODO DE VINDIMA	Setembro	FORMA DE VINDIMA	Manual		
MALOLÁCTICA	Em barricas de carvalho Francês	FERMENTAÇÃO	Em Lagar	ENGARRAFADO	Junho 2015		
ESTÁGIO	20 meses em barricas de carvalho Francês	ACÚCAR RESIDUAL (G/DM ³)	1.5	ÁLCOOL (%)	11.7		
ACIDEZ TOTAL (G/DM ³)	5.5	ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM ³)	0.84	SO ₂ TOTAL (MG/DM ³)	78	PRODUÇÃO	1080 garrafas
ALERGÉNIOS	Sulfitos	SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO	Pratos de carnes brancas, Massas e Sushi.				
APTO PARA VEGANOS & VEGETARIANOS	sim	ÚLTIMA ACTUALIZAÇÃO	2023-05-05				

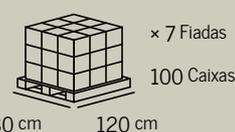
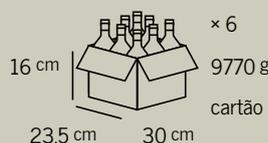
GARRAFA



CAIXA



PALETE



COMPETE 2020

PORTUGAL 2020

UNÃO EUROPEIA
Fundo Europeu de
Desenvolvimento Regional