



# Niepoort Lagar de Baixo 2012

A enorme paixão de Dirk Niepoort pela casta Baga e pelo fantástico terroir da região da Bairrada levou-o a procurar, ao longo dos últimos três anos, pequenas parcelas de Baga em vinhas muito velhas, espalhadas pela zona de Cantanhede. Estes vinhos eram leves na cor e no grau alcoólico, elegantes e finos, logo após o engarrafamento, mas com um enorme potencial de envelhecimento. Em 2012, com a aquisição da Quinta de Baixo, foi possível recriar a marca Lagar de Baixo com um perfil clássico e que dignificasse a nobreza da casta Baga na Bairrada. O Lagar de Baixo Tinto é o resultado da junção de vinhas muito velhas com vinhas mais jovens: um tinto complexo e sério, mas com alguma juventude e garra.

## VINIFICAÇÃO

2012 foi um ano muito seco, quase sem chuva durante o Inverno e a Primavera. Como consequência disso, a rebentação ocorreu quinze dias mais tarde do que no ano anterior e todo o ciclo vegetativo se atrasou. O Verão não foi tão quente como habitualmente e as noites foram bastante frias nas duas últimas semanas de Agosto. A produção foi menor devido à falta de água no solo e a alguma chuva durante a floração. Por essa razão, os cachos e bagas apresentaram-se mais pequenos do que o normal, cerca de 20% a 30%, quando comparados com o ano anterior.

A vindima começou em finais de Setembro. Nas vinhas velhas, a maturação foi muito equilibrada, com um bom teor de açúcar nas uvas e um teor de ácido málico relativamente alto, tendo conferido bons pHs ao vinho, embora a acidez total fosse menor do que no ano anterior. Os vinhos tintos apresentam cores profundas, boa concentração, são equilibrados e com boa frescura. O Lagar de Baixo 2012 provém de várias parcelas, algumas muito velhas, outras mais recentes como Montarro, com cerca de 15 anos. Foi vinificado em lagar, onde fermentou e macerou durante 5 semanas. A maloláctica ocorreu em barricas velhas de 225L, onde estagiou durante 20 meses. Foi engarrafado sem filtração.

## NOTAS DE PROVA

De cor rubi de média concentração, o Lagar de Baixo Tinto 2012 é muito expressivo nas notas de fruto vermelho fresco, levemente vegetal, lembrando sugestões de engaço. Fresco e muito definido no aroma, apresenta um perfil muito atractivo. Muito fino na boca, com um perfil mineral e silvestre, é um vinho de taninos bem presentes, mas harmonizados com o bom volume de boca. Fresco e delicado, com presença mas sem ser opulento. O final de boca é refrescante e muito longo. Com a acidez típica da casta Baga num conjunto muito equilibrado, prevê-se um longo e nobre envelhecimento em cave.

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Quinta de Baixo, Vinhos da Bairrada S.A. REGIÃO Bairrada TIPO DE SOLO Argilo-calcário

IDADE DAS CEPAS 20 anos e 80 anos CASTAS Baga DENSIDADE POR HA 2500-5000

CONDUÇÃO DAS VINHAS Guyot ALTURA DO MAR À cota do mar

PERÍODO DE VINDIMA Finais de Setembro 2012 FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Barricas

