



FP Bical & Arinto



Quando iniciei o meu projecto há uns anos atrás, comecei por chamar "Ensaios" por ter em mente descobrir os diferentes locais (terroir na língua de Napoleão) da região que me viu nascer. Partindo do estudo das diferenças no solo, micro-climas, exposição solar, idade da vinha, densidade de plantação, poda e trabalhos variados de viticultura... sinto que hoje tenho o privilégio de ter criado uma base de conhecimento que me permite entender o maravilhoso puzzle que a nossa região nos oferece.

Região: Bairrada

Classificação: IGP Beira Atlântico

Vol. Alcoólico: 12,5%

Castas: Bical e Arinto

Solo: Argilo-calcário

Clima: Atlântico

Vinificação: Depois de prensagem suave, o mosto fermenta 80% em tanque e 20% em pipos usados de carvalho Francês.

Notas de iodo e sal denunciando a forte influencia Atlântica que se faz sentir nesta região Portuguesa virada para a bravura do oceano. As notas fumadas características do solo calcário. A lima, ananás é o traço característico do Arinto e a Pera e maçã do Bical.

Harmonização: Harmoniza bem com saladas, pratos de peixe e marisco (casquinha de siri, caranguejo casca mole, lagosta ao vapor, etc...)

Notas:

- FP 2012 - 94 pontos – Weekday wines (Decanter, Fev. 2014)
- FP 2012 - 91 pontos- Ahmed´s top 10 from Bairrada (Decanter, Fev. 2014)
- Seleção do mês de Agosto, de 2013: August wines of the month: Filipa Pato branco & Niepoort Quinta de Baixo Baiju, 2011 , por Sarah Ahmed.
- 50 Great Portuguese Wines by Olly Smith - Abril 2013
- "Top of 50 Portuguese Wines, 2012" - Julia Harding Master of Wine, MW colaboradora da www.jancisrobinson.com
- "Wine of the Week" em Jancis Robinson web site
- A colheita de 2007 obteve 90 pontos no Robert Parker.com, Neal Martin
- FP Bical & Arinto, 2006 - Portugal 50 great wines by Simon Woods (2007)

Safra 2015. Jantar da Confraria La Ribotta na Pantucci Trattoria em 09/08/2016.