

Encontro Bairrada D.O.C. Tinto 2008



QUINTA DO ENCONTRO

A Região

A região da Bairrada está a sofrer uma autêntica revolução e começamos agora a assistir aos seus primeiros efeitos. Com a alteração dos estatutos da região, a partir da vindima de 2003, inclusivé, um Bairrada tinto já pode ser feito de Cabernet, Syrah ou Touriga Nacional, entre outras variedades, que assim se juntam à tradicional casta Baga.

O aparecimento de novos produtores, com grandes preocupações de qualidade e apostas inovadoras em diferentes estilos de vinhos, veio igualmente contribuir para a renovação da região.

Tecnologia de Produção

A casta Merlot foi colhida em Outubro, em sobrematuração, em conjunto com a Baga, que se encontrava em estado ideal de maturação, apresentando estrutura aromática e bons taninos.

Esmagamento das uvas com desengace total, seguido de fermentação em cubas inox, de pequena capacidade, com leveduras seleccionadas, à temperatura de 27°C.

O tempo de maceração foi de cerca de 2 semanas e as remontagens para extracção de cor foram suaves.

Antes do engarrafamento, o vinho passou apenas por uma filtração por placas de celulose, de forma a preservar toda a sua estrutura.

Castas

Merlot, Baga

Teor Alcoólico

13,5%

Estágio

6 meses em barricas de carvalho francês

Enologia

Carlos Lucas, Carlos Rodrigues

Viticultura

Rogério de Castro

Longevidade

pelo menos 3 anos após a data de colheita.

Prémios

15 pontos, Boa Compra, Revista de Vinhos, Agosto 2010
Medalha de Prata, Sélections Mondiales des Vins, Canada 2010



Notas de Imprensa

"Fruta preta, um toque vegetal mas maduro, cacau, baunilha, tostados. Fresco e leve na boca, taninos sólidos mas maduros, muito equilíbrio no final expressivo e saboroso."

Revista de Vinhos, Agosto 2010

PROVA DA SAFRA DE 2007

*Isclas de bacalhau, filé de linguado e legumes na Pedra.
Almoço em 14/11/2010 com Filhão & Cia.*