



Sempar Tinto 2011

Vinificação

2011 Foi considerado um ano excepcional na região da Bairrada. Tendo sido um ano quente, o período de maturação antecipou-se cerca de duas semanas. Na Quinta de Baixo, a vindima começou a 12 de Setembro, tendo decorrido sem qualquer tipo de precipitação do princípio ao fim. As uvas apresentaram-se com uma boa maturação, num excelente estado sanitário e com um grande equilíbrio entre açúcar e acidez.

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. A Baga 2011 provém de várias parcelas velhas, algumas mais recentes entre os 35/ 40 anos. Foi vinificado em lagar, onde fermentou e macerou durante 5 semanas. A fermentação maloláctica ocorreu em barricas usadas de 228L, onde estagiou durante 24 meses. Foi engarrafado sem filtração.

Informação Técnica

PRODUTOR - Quinta de Baixo (Vinhos) S.A

REGIÃO - Bairrada

TIPO DE SOLO - Argilo calcário

DENSIDADE POR HÁ - 2500

IDADE DAS CEPAS - 40 anos

CASTAS - BAGA

CONDUÇÃO DAS VINHAS - Guyot

ALTURA DO MAR - Á COTA DO MAR

PERÍODO DE VINDIMA - FINAIS de Setembro 2011

FORMA DE VINDIMA - Manual

MALOLÁCTICA - CUBA DE CIMENTO

FERMENTAÇÃO - Lagar

ENGARRAFADO - Junho 2014

ESTÁGIO - 24meses em barricas

ÁLCOOL (%) - 12,5

PRODUÇÃO - 5000 garrafas/0.75L