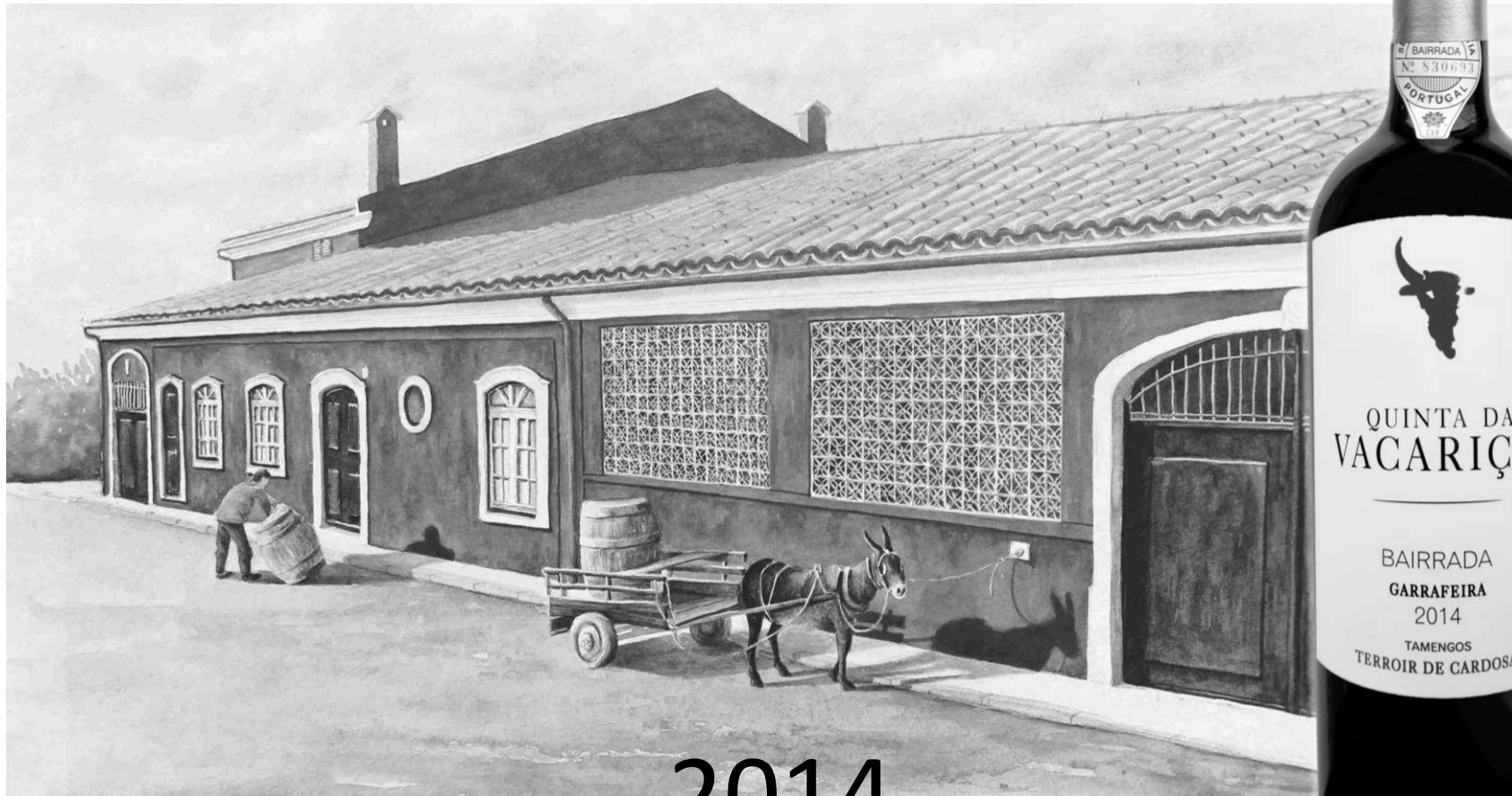


QUINTA DA
VACARIÇA
BAIRRADA - PORTUGAL



2014



Cultivar a diferença na busca da excelência.

2014 é a prova que pode-se fazer um bom Baga cado ano.

Situada as portas de Coimbra, no coração da denominação Bairrada, a Quinta da Vacariça, em conversão Biológica, certificação Ecocert em curso, deve o seu nome aos monges Beneditinos e Cistercienses fundadores da abadia da Vacariça e da vinha da Bairrada.

A região beneficia de um clima Mediterrânea com influência Atlântica, que traz frescura aos grandes vinhos da Bairrada.

Este vinho 2014 vem de dois hectares de vinhas da emblemática casta BAGA, plantada numa encosta argilo-calcário exposta ao nordeste, em Tamengos no **terroir de Cardosas** e de uma vinha centenária com uma variedade de castas autóctones.

Na Quinta da Vacariça as doses de cobra são 5 vezes inferiores ao caderno das cargas da viticultura biológica, graça aos métodos profiláticas (esladramento, tira dos ramos, desdobramento) e aos tratamentos preventivos assíduos a base de infusões e de decoções de diversas plantas (vime, camomila, urtiga, dente-de-leão, borragem...)

2014 fui um ano muito difícil, com uma chuva incessante durante o período das vindimas.

Baixos rendimentos de 8Hls/ha permitirem de passar a primeira fase chuvosa, mas depois de 12 dias de chuva constante, o François e a sua esposa Céu intervieram para retirar um a um cada um dos grãos estregados, trabalho seguido de um desfolhagem para arejar as uvas.

Três dias de sol magníficos chegarem e permitirem de finalizar o trabalho do ano todo.

A vindima manual 2014 foi colhida no dia 6 de Outubro e vinificada em lagares abertos em parte desengace. Naturais, sem acrescento de açúcar, este vinho é feito com as suas próprias leveduras.

O vinho faz-se principalmente na vinha ; na adega, o trabalho permite unicamente de magnificar o perfil do milésimo.

Após o envelhecimento de 18 meses em barrica de carvalho de 3000L, o vinho é engarrafado sem ser colado nem filtrado.

Para apreciar plenamente as suas qualidades este garrafeira 2014 aos 16°C em copos largos, acompanhado por exemplo de uma carne assada.

«Cheiro intenso, muito maduro, com aromas de cereja preta. Boca com tocou fino e fresco, muito delicado, sumarento, próxima do Pinot Noir, com taninos integrados. A fruta suculento é, persistente no final. 7-8 anos para atingir seu potencial, mais de 15 anos de garde .» Julia et Bruno Scavo, Escanções.

Este garrafeira harmonioso e fresco já está pronto para provar e pode melhorar-se durante 15 anos.

François Chasans, Vinhateiro, quintadavacarica@gmail.com

