

Kompassus Private Collection 2015

Kompassus



DOC Bairrada, Portugal



100% Baga



14°GL | Açúcar Res:0,7g/L | Acidez:5,67 g/L (pH:3,69)



18 meses em barricas de carvalho



Cor rubi retinto, borda granada. Nariz complexo, com cerejas em conserva, toques tostados da barrica (cacau), balsâmico e mineral. Impactante em boca, concentrado, sávido, com grande estrutura tânica.



15 anos



Lombo de javali assado; costela assada em crosta de sal grosso; carnes de caça; queijos duros de longa maturação.



Servir a 18°C, decantar por 1 hora.

Outras informações

Produtor: João Póvoa herdou de seus pais a paixão pelo vinho e o profundo conhecimento do terroir da Bairrada. Fundou a Quinta da Baixo em 1991, e em 2005 mudou o nome da vinícola para Kompassus. Verdadeiro entusiasta da Baga, João cultiva parcelas desta casta que ultrapassam 70 anos de idade, em alta densidade e com mínima intervenção. O estilo combina robustez e elegância, expressão contemporânea e polida do terroir bairradino. A vinícola conta com a consultoria do genial Anselmo Mendes.

Clima: Clima marítimo com influência atlântica, moderadamente quente, com dias calorosos e noites frescas. Precipitação média anual de 900mm.

Solo: Solos argilo-calcários, pobres em matéria orgânica e pedregosos.

Viticultura: As uvas vêm de videiras próprias na comuna de Castanhede, plantadas a uma densidade de 6 mil plantas/hectare, aspecto sul. Condução em espaldeira.

Vinificação: Colheita manual, com duas passagens no vinhedo. Desengace, mantendo 20% do engaço, pisa a pé e fermentação em lagares abertos. Trasfega e amadurecimento por 18 meses em barricas de carvalho francês, parcialmente novas. Blend, estabilização, engarrafamento.