



Dinamica Baga 2024

Les vignes se trouvent sur des pentes calcaires du Jurassique inférieur avec une orientation au soleil vers l'est et une influence atlantique très intense (elles se trouvent seulement à 15 km de l'océan). Principalement des jeunes vignes issues de la sélection massale des vieilles vignes centenaires de Baga. La philosophie de Filipa Pato est la suivante : "le Baga de différents endroits donne un vin plus complexe. Chaque lieu a sa propre expression de Baga. Pour nous, c'est un véritable vin de terroir et un bel exemple de Baga avec un caractère fruité et des tanins doux. Chaque parcelle est vinifiée séparément et à la fin, nous les assemblons toutes en une seule cuvée unique et équilibrée". Le Dinamica (DNMC) est fabriqué à partir de raisins provenant de différentes parcelles qui laissent chacune leur propre marque sur le raisin Baga. Ils sont vinifiés séparément et finalement assemblés pour donner une expression représentative du terroir de Bairrada. Le nez est fruité, élégant et distingué, avec une touche typique de fraise et de prune de Damas, souvent avec des nuances de réglisse, légèrement épicé (poivre noir, laurier, thym, romarin,...). En bouche, le vin est fruité avec une belle structure et une texture presque veloutée avec un arrière-goût très frais et invitant.

Producer	Filipa Pato
Région	Bairrada
Volume	75.0 cl.
Cépage	Baga
Drinking window	2025-2030
Alc.	12.0%
Vinificatie	Egrappage complet, fermentation en cuve avec très peu d'extraction et longue macération sur les peaux.
Rijping	quelques mois en cuve inox
15,49 €	