

PUBLICAÇÃO ATRIBUI NOTA INÉDITA A VINHO DA BAIRRADA



Fotografia: Fotos D.R.

Partilhar   

Nota de grande destaque foi dada ao vinho 'Nossa Calcário Baga 2015', de Filipa Pato, na publicação americana Robert Parker - Wine Advocate

Mark Squires, conceituado crítico norte-americano e responsável pela avaliação dos vinhos em Portugal na Robert Parker - Wine Advocate, ficou rendido ao 'Nossa Calcário Baga 2015', um Bairrada feito 100% com a casta Baga. Como resultado, **este vinho desenhado pela produtora e enóloga Filipa Pato arrecadou uns merecidos 96 pontos, a "nota" mais alta para um Bairrada na respectiva publicação.**

De destacar o facto de o 'Nossa Calcário Baga' ser um projecto vínico partilhado por Filipa Pato e o seu marido, o sommelier belga William Wouters, no qual usam **uma selecção de uvas provenientes de vinhas (velhas) da Bairrada, com idade média**

A frescura e a acidez natural da casta-rainha da região são enaltecidas pelo crítico americano, assim como a sutileza da madeira e as nuances de fruta. **“O grande sucesso da acidez é não sobrecarregar o vinho. Faz com que a fruta se deixe notar até ao final de boca, tornando o vinho muito refrescante e que seja bebido com prazer”, assinala Mark Squires.** Para o efeito, recomenda a decantação do ‘Nossa Calcário Baga 2015’ durante 90 minutos. Fala ainda do poder deste tinto e afirma que se trata de um vinho muito gastronómico, para beber daqui por muitos anos, já que tem um potencial de guarda que o ajudará a desenvolver a complexidade necessária. “Um 'superstar' em potencial”, acrescenta.

“Embora o ‘Nossa Calcário Baga 2015’ já estivesse todo reservado, alocado e até expedido para os nossos importadores antes desta nota ser publicada, **o impacto reflectiu-se de imediato nas vendas: em menos de um dia esgotou do stock nos pontos de venda.** As duas próximas colheitas estão ao mesmo nível, pois as condições foram óptimas para a Baga. Pretendemos lançar o de 2016 em Setembro, como habitualmente fazemos, e o de 2017 no ano seguinte. **O respeito pela vinha trabalhada de forma natural e o estágio de 18 meses na nossa cave é fundamental para a consistência que temos conseguido”, sublinha Filipa Pato.**

A descrição casa bem com o potencial da casta Baga e, como consequência, com o trabalho que Filipa Pato tem vindo a fazer desde o momento em que começou a criar e produzir os seus próprios néctares: **“Vinhos autênticos. Sem maquilhagem”.** A frase repete-se em todas as suas garrafas e transpõe uma manifestação fidedigna de uma mulher com garra, presa às suas raízes bairradinas e, como tal, uma defensora da Baga, para que a casta seja reconhecida pelos entendedores e pelo público final.

Redação | Revista de Vinhos

Partilhar   

[← Voltar](#)

