



## Nossa Calcário tinto



**Região:**Bairrada

**Classificação:** DOC Bairrada

**Casta:** Baga

**Grau:** 13%

**Solo:** Argilo-Calcário

**Clima:** Atlântico

**Viticultura/Vinificação:** Desde origem, da vinha à garrafa, a filosofia é criar um vinho que respeita a expressão da baga sem maquilhagem, sem artifícios. Mantendo técnicas ancestrais de vinificação com mínimo de intervenção. O Nossa tinto tem origem em vinhas velhas de várias zonas mencionadas no mapa. O trabalho de viticultura é braçal respeitando técnicas tradicionais da região, mantendo a vegetação natural sem recurso a herbicidas. Com uma pequena percentagem de uva inteira (cerca de 10%), a vinificação da baga é feita em lagar de carvalho inspirado no tempo dos romanos. Repousa por 18 meses em pipas de 500 litros de carvalho Francês grão fino, 80% usado e 20% novo.

Foram engarrafadas 2500 garrafas e 110 magnuns em 2011. Todas elas são lacradas manualmente com cera natural de forma a garantir um bom envelhecimento em cave.

**Notas de prova:**

- Nossa Calcário 2011 - 17,5 valores por Julia Harding & Jancis Robison (2014)
- Nossa Calcário 2010 - 18 pontos por Julia Harding & Jancis Robison (2014)
- Nossa Calcário 2011 entre os MELHORES DE PORTUGAL- Revista de Vinhos (Feb, 2014)
- "Um dos melhores do ano", eleito pelo jornalista e crítico de vinho João Paulo Martins - Guia de Vinhos 2013.
- 50 Grandes Vinhos Portugueses - por Julia Harding (2012)
- Robert Parker atribui 92 pontos ao NOSSA Calcário tinto (2012)