



Niepoort Gonçaves Faria 2013

António Maria Gonçalves Faria war einer der mythischen Weinhersteller in der Bairrada-Region in den 90er Jahren. Weine wie der Tonel 5 1990 oder der Reserva aus dem Jahr 1991 werden in die Geschichte der Bairrada-Region eingehen. Für Dirk Niepoort (der diese Weine einst vertrieben hat) ist es ein großes Privileg, diese herrlichen Weinberge bearbeiten zu dürfen. Wir bemühen uns, Jahr für Jahr den unvergeßlichen António Maria Gonçalves Faria und seinen Sohn João Pedro, der heute für die Arbeit am Weinberg verantwortlich ist, zu ehren, indem wir zeitlose, tiefe und charaktervolle Weine produzieren.

VINIFIKATION

2013 war ein feuchtes Jahr mit ziemlich hohen Niederschlägen im Winter und Frühjahr. Infolgedessen begann die Sprossung zwei Wochen später als im Vorjahr und der ganze Vegetationszyklus verzögerte sich. Der Sommer war nicht so heiß wie üblich und die Nächte waren sehr kalt in den letzten beiden Augustwochen.

Die Ernte begann Ende September in den alten Weinbergen. Die Reifung war sehr ausgewogen mit einem guten Zuckergehalt in den Trauben und einem relativ hohen Gehalt an malischer Säure. Die pH-Werte waren demgemäß gut, obwohl der Gesamtsäuregehalt höher war als im Vorjahr. Die Rotweine sind ausgewogen und kennzeichnen sich durch gute Frische. Der Gonçalo Faria 2013 stammt von verschiedenen Parzellen sehr alter Reben. Er wurde in traditionellen offenen „Lagares“ vinifiziert, in denen er für 4 Wochen auf der Maische lag. Die Gärung erfolgte in Bottichen und der biologische Säureabbau erfolgte in gebrauchten 2500-L-Fudern, in denen er 20 Monate reifte. Er wurde ohne Filtrierung abgefüllt.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Mit einer schönen lila, leicht konzentrierten Farbe und einem sehr feinen, tiefen und komplexen Aroma. Wildobstnoten harmonisieren mit einem intensiven Mineralprofil, bei dem die Kreidenoten aus dem Glas springen. Obwohl noch sehr jung, besticht es durch die Harmonie mit seinen seidigen Tanninen durch frische Fruchtnoten umhüllt. Mit einer riesigen Struktur und Kraft, zeigt er sich im Ganzen delikate, elegant und sehr fein, dank der Frische des Obstes und der ausgezeichneten Säure. Erfrischender Abgang, fast salzig und sehr fokussiert auf dem Kalkstein-Terroir. Ein perfekter Wein, der schon jung in seiner vollen Harmonie genossen werden kann, der aber mit Größe altern wird.

PRODUKTDATEN

HERSTELLER Quinta de Baixo (Vinhos) S.A. REGION Bairrada BODENART Lehm-Kalkboden

DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 70 Jahre REBSORTEN Baga PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA 2500

ART DER REBERZIEHUNG Guyot MEERESHÖHE Auf Meereshöhe LESEZEITRAUM Ende September LESEART Hand

MALOLAKTISCHE GÄRUNG Barrique GÄRUNG Lagar/Kleiner Fass ABFÜLLUNG Juni 2015

REIFUNG 20 Monate in Barrique RESTZUCKER (G/DM³) 1.2 ALKOHOLGEHALT (%) 11 GESAMTSÄURE (G/DM³) 5.44

FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0.76 SO₂ GESAMT (MG/DM³) 44 PRODUKTION 3.300 Flaschen / 0.75L ALLERGENE Sulfites

PASSENDEN ESSEN Etwas fettere Gerichte (z.B. mit Stockfisch, Krake, schwarzem Schwein), ausgezeichnet auch zu Reis mit Meeresfrüchten.

