



Niepoort Gonçaves Faria 2016

António Maia Ferreira Faria war einer der mythischen Weinhersteller in der Bairrada-Region in den 90er Jahren. Weine wie der Tonal 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 Maia Ferreira 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

Der Winter in der Bairrada war sehr lang, streng und verzeichnete hohe Niederschläge, wie es bereits 2013 der Fall war. Ein Frühling, der keiner war und ein Sommer mit Temperaturen um die 30 ° brachten einige Herausforderungen bei der Kontrolle des Krankheitsdrucks und des Reifeverlaufs.

In den Weinbergen begann die Reifekontrolle Mitte August, der Gesundheitszustand der Trauben wurde überprüft, die Ernte begann Anfang September. Gonçaves Faria die Gärung erfolgte zunächst über 4 Wochen im offenen Lagar und endete schließlich in gebrauchten 2500 Liter-Holzfassern. Der Wein reifte 20 Monate lang heran bevor er ohne Filtration abgefüllt wurde.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Die Farbe ist von einem hellen Rot mit violetten Tönen geprägt.

Die Aromatik ist komplex und unterstreicht den Charakter der alten, auf kalkaltigen Lehm Böden gewachsenen Baga-Reben. Noten von Waldbeeren und Gewürzen kommen zum Vorschein, dazu Nuancen von Minze und Blüten sowie Komplexität dank der Flaschenreife.

Die frische Frucht sowie die exzellente Säurestruktur verleihen dem Wein ein delikates, elegantes und finessenreiches Profil.

Der Abgang ist lang und beinahe pikant. Frisch und anspruchsvoll zeigt dieser Wein das Gesicht seiner Herkunft Bairrada und widerlegt alle Clichés.

PRODUKTDATEN

HERSTELLER Quinta de Baixo (vinhos) S.A REGION Bairrada WEINFARBE Rot BODENART Lehm-Kalkboden

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

ART DER REBERZIEHUNG Guyot HÖHE (M) Auf Meereshöhe LESEZEITRAUM Ende September LESEART Manuell

MALOLAKTISCHE GÄRUNG Barrique GÄRUNG Lagar/Kleiner Fass ABFÜLLUNG Juli 2018 REIFUNG 20 Monate in Barrique

RESTZUCKER (G/DM³) 1,5 ALKOHOLGEHALT (%) 11,1 GESAMTSÄURE (G/DM³) 4,86 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0,74

SO₂ GESAMT (MG/DM³) 84 VOLUMENMASSE (G/CM³) 0,992 PRODUKTION 3300 Flaschen ALLERGENE Sulfite

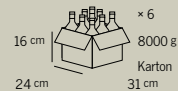
PASSENDEN ESSEN Etwas fettere Gerichte (z.B. mit Stockfisch, Krake, schwarzem Schwein), ausgezeichnet auch zu Reis mit Meeresfrüchten.

FIT FÜR VEGANER & VEGETARIER ja ZULETZT AKTUALISIERT 2023-05-05

FLASCHE



KASTEN



PALETTE

