



Niepoort Gonçalves Faria Branco 2013

António Maria Gonçalves Faria était l'un des mythiques producteurs de Bairrada dans les années 90. Vins comme le Tonal 5 1990 ou le Reserva 1991 seront toujours rappelés dans l'histoire de Bairrada. Pour Dirk Niepoort (qui a été le distributeur de ces vins), de travailler ces magnifiques vignobles est un énorme privilège. Nous essayerons, année après année, de produire des vins intemporels, profonds et avec beaucoup de caractère, en rendant hommage à le regretté António Maria Gonçalves Faria et son fils João Pedro, aujourd'hui responsable pour le travail dans les vignes.

VINIFICATION

2013 a été une année humide, avec la pluie pendant l'hiver et le printemps. Par conséquent, la croissance des vignobles a eu lieu quinze jours plus tard que l'année précédente et tout le cycle végétatif a été retardée. L'été n'a pas été aussi chaud comme d'habitude et les nuits étaient assez froides pendant les deux dernières semaines d'août.

La récolte a commencé à la fin août dans les vignobles les plus vieilles. La maturation a été équilibrée, avec une bonne teneur en sucre dans les raisins et une teneur relativement élevée d'acide malique, causant une acidité totale plus élevée que l'année précédente.

Le Gonçalo Faria blanc 2013 provient de plusieurs parcelles de vignes vieilles et nouvelles. A été vinifié dans inox, où a fermenté pendant 3 semaines et a fini la fermentation dans Fuders usagés de 1000 L. La fermentation malolactique a eu lieu dans les mêmes Fuders, où le vin a vieilli pendant 18 mois. A été mis en bouteille sans filtration.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le Gonçalves Faria blanc 2013 montre un arôme minéral très fin, austère, plein de notes très fraîches de citron, en harmonie avec un léger boisé. Avec un bon volume en bouche et très structuré, il a bonne présence au palais. L'acidité élevée équilibre l'ensemble, sur un profil très fin et rafraîchissant. Longue finale, nettement minérale. Évoluera très bien en bouteille.

INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Quinta de Baixo (Vinhos) S.A. RÉGION Bairrada TYPE DE SOL Argilo-calcaire

ÂGE DE VIGNES 80 ans CÉPAGES Bical et Maria Gomes PIEDS DE VIGNE PAR HA 2500

CONDUITE DES VIGNOBLES Guyot ALTITUDE AU-DESSUS DU NIVEAU DE LA MER Au niveau de la mer

PÉRIODE DE VENDANGE Fin août MODE DE VENDANGE Manuelle MALOLACTIQUE Fuders 1000L

FERMENTATION Fuders 1000L MISE EN BOUTEILLE June 2015 ÉLEVAGE 18 mois dans Fuders de 1000L

SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 1.6 ALCOOL (%) 10.5 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 6.41 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.52

SO₂ TOTAL (MG/DM³) 82 MASSE VOLUMIQUE (G/CM³) 0.9913 PRODUCTION 2.000 bottles

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Fruits de mer, plats de poisson cuit (ragoût de poisson) et les viandes blanches.

Fromages à pâte molle comme le "Serra da Estrela".

