



Niepoort Gonçalves Faria Branco 2014

António Maia Ferreira Faria était un des producteurs emblématiques du Bairrada des années 90. Des vins tels que le Tonel 5 1990 ou bien le Reserva 1991 sont gravés éternellement dans l'histoire vinicole du Bairrada. Pour Dirk Niepoort, qui distribuait autrefois ces vins, c'est un énorme privilège de travailler dans ces vignobles magnifiques. Millésime après millésime, nous essayons de créer des vins intemporels, profonds et pleins de caractère qui font honneur au défunt António Maia Ferreira Faria et à son fils João Pedro qui est aujourd'hui chargé du travail dans ces parcelles.

VINIFICATION

Comme en 2013, l'hiver à Bairrada était rigoureuse, long et avec des précipitations très fortes. Un printemps presque inexistant et un été avec des températures d'environ 30 °C ont rendu difficile le contrôle des maladies et la maturation.

Dans le vignoble, il a commencé le contrôle de l'état de maturité des raisins à la mi-août, en dégustant le grain et en vérifiant l'aspect sanitaire des raisins. La récolte des blancs a commencé le 28 août dans d'excellentes conditions météorologiques et se terminant le 10 Septembre.

Les raisins utilisés pour le Gonçalves Faria Branco 2014 proviennent de plusieurs vieilles et plus jeunes parcelles. Il a démarré sa fermentation en cuves en acier inoxydable pendant 3 semaines et l'a achevée en vieux foudres de 1000L. C'est dans ces mêmes foudres qu'il a fait sa fermentation malolactique pendant 18 mois avant d'être mis en bouteilles non filtré.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le Gonçalves Faria Branco 2014 est doté d'un profil aromatique minéral et très fin qui est encore quelque peu restreint en offrant néanmoins des notes fraîches de citron vert, en bonne harmonie avec les nuances toastées. Son acidité marquée s'associe à une belle rondeur et une structure ferme pour former une bouche très expressive. Les saveurs sont élégantes et rafraîchissantes et mènent à une longue finale distinctement minérale. Ce vin évoluera très bien en bouteille.

INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Quinta de Baixo (Vinhos) S.A. RÉGION Bairrada TYPE DE VIN Blanc TYPE DE SOL Argilo-calcaires
ÂGE DE VIGNES 80 ans CÉPAGES Bical et Maria Gomes PIEDS DE VIGNE PAR HA 2500 pieds CONDUITE DES VIGNOBLES Guyot
ALTITUDE (M) Au niveau de la mer PÉRIODE DE VENDANGE Août MODE DE VENDANGE Manuelle
MALOLACTIQUE En foudres de 1000L FERMENTATION En foudres de 1000L MISE EN BOUTEILLE Juin 2016
ÉLEVAGE 18 mois en foudres de 1000L SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 3.8 ALCOOL (%) 11.8 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 5.84
ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.46 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 97 MASSE VOLUMIQUE (G/CM³) 0.99 PRODUCTION 1832 Bouteilles
ALLERGÈNES Sulfités
SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Fruits de mer, ragoûts de poisson (tels que le caldeirada portugais) et viandes blanches. Fromage à pâte molle tels que le Serra da Estrela.
FIT POUR LES VÉGÉTALIENS & VÉGÉTARIENS oui DERNIÈRE MISE À JOUR 2023-05-05

BOUTEILLE



BOÎTE



PALETTE

