



# Niepoort Gonçalves Faria Branco 2015

António Maria Gonçalves 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 Maria Gonçalves Faria et à son fils João Pedro qui est aujourd'hui chargé du travail dans ces parcelles.

## VINIFICATION

L'année viticole 2015 a été marquée par un hiver doux et sec, avec une forte pluviométrie aux mois d'avril et de mai, ce qui a exigé d'interventions rigoureuses au niveau des vignobles.

Les mois suivants ont apporté des températures élevées en favorisant une maturation équilibrée des raisins. En début d'août, nous avons commencé à effectuer des contrôles sensoriels pour vérifier la maturation, et puisque le fruit semblait avoir atteint un stade de maturation suffisamment avancé, nous avons ensuite décidé de démarrer la récolte plus tôt, le 25 août.

Les raisins utilisés pour le Gonçalves Faria Branco 2015 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 2015 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 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 AU-DESSUS DU NIVEAU DE LA MER 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 June 2017

ÉLEVAGE 18 mois en foudres de 1000L EXTRAIT SEC (G/DM<sup>3</sup>) 22.2 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM<sup>3</sup>) 0.3 ALCOOL (%) 12 PH 3.2

ACIDITÉ TOTALE (G/DM<sup>3</sup>) 6.24 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM<sup>3</sup>) 0.61 SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 90 MASSE VOLUMIQUE (G/CM<sup>3</sup>) 0.99

PRODUCTION 2000 Bouteilles ALLERGÈNES Sulfites

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 oui

BOUTEILLE



BOÎTE



PALETTE

