



# Niepoort Gonçalves Faria Branco 2016

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

Dans la région du Bairrada, l'année viticole a été marquée par un hiver doux et relativement sec, suivi par un printemps avec une forte pluviométrie. À cause des pluies des mois d'avril et de mai, il était nécessaire d'effectuer plus de contrôles et d'interventions dans nos vignobles. Les températures élevées des mois suivants ont fait que les baies ont atteint une maturité homogène.

Nous avons commencé nos contrôles sensoriels les premiers jours d'août où nous avons constaté un retard au niveau de la maturité des baies, ce qui aurait pour résultat une récolte tardive. Les vendanges ont démarré le 6 septembre, c'est-à-dire environ une semaine plus tard par rapport à l'année précédente.

Les vendanges ont pris fin le 28 septembre. Il y a eu une baisse des rendements d'environ 30 % - 35 %, mais malgré les conditions difficiles, la qualité du fruit était excellente.

Globalement, l'année 2016 s'est avérée comme un bon millésime, avec des taux d'acidité optimaux et des teneurs en alcool entre les 11,5 % et 12,5 %. Nous avons pu produire des vins fins et élégants avec un peu plus d'intensité au niveau de la couleur et un excellent potentiel. Le vin a fait son élevage en fuders et en grand fûts de bois.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Le Gonçalves Faria Branco 2016 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 fudres de 1000L

FERMENTATION En fudres de 1000L MISE EN BOUTEILLE Mars 2018 ÉLEVAGE 18 mois en fudres de 1000L

SUCRE RÉSIDUEL (G/DM<sup>3</sup>) 3,8 ALCOOL (%) 12 ACIDITÉ TOTALE (G/DM<sup>3</sup>) 5,84 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM<sup>3</sup>) 0,46 SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 97

MASSE VOLUMIQUE (G/CM<sup>3</sup>) 0,99 PRODUCTION 1989 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 & VÉGÉTARIENS oui DERNIÈRE MISE À JOUR 2023-05-05

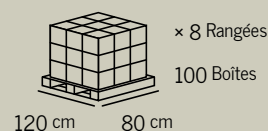
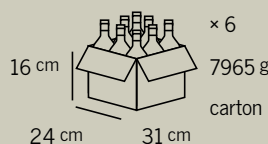
BOUTEILLE



BOÎTE



PALETTE



COMPETE 2020

PORTUGAL 2020

UNÃO EUROPEIA  
Fundos Europeus de  
Desenvolvimento Regional