



Niepoort Gonçaves Faria Branco 2017

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

Au Bairrada, l'hiver 2016/2017 a été très sec. Le printemps a apporté quelques averses en fin d'avril et en début de mai, mais il a été suivi d'un été très sec. Le faible taux d'humidité a réduit le risque de maladies à pratiquement zéro et a donc écarté le besoin de traitements au niveau des vignes. Suite à la chaleur et à l'extrême sécheresse, le fruit a atteint très précocement sa maturité. La récolte a démarré 3 semaines plus tôt par rapport à l'année précédente, commençant le 17 août et prenant fin le 19 septembre. C'est un bon millésime: les vins sont dotés des teneurs en alcool plus élevées que l'année précédente, mais avec une acidité très équilibrée.

Les raisins utilisés pour le Gonçalves Faria Branco 2017 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 19 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nous avons attendu cinq ans pour lancer le Gonçalves Faria branco 2017, afin de pouvoir mettre en valeur son bouquet qui ressemble celui d'un Riesling : austère, avec des notes de fruits secs, des nuances fumées et des arômes de citron et d'abricot. Le bois bien intégré et son vieillissement en bouteille rendent ce vin sérieux, riche et structuré. Son acidité élevée vient équilibrer le profil de ce vin blanc raffiné qui se termine sur une finale très persistante et presque piquante.

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 19 meses Fuders 1000L MISE EN BOUTEILLE Juillet 2019

ÉLEVAGE 19 mois in fuders 1000L SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 1,5 ALCOOL (‰) 12,2 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 6,1

ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0,53 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 92 PRODUCTION 1786 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



5600824210545

BOÎTE



5600824216547



PALETTE

