



# Niepoort Gonçaves Faria 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 rendre hommage à le regretté António Maria Gonçalves Faria et son fils João Pedro, aujourd'hui responsable pour le travail dans les vignes, produisant des vins intemporels, profonds et avec beaucoup de caractère.

## 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 septembre dans les vieilles vignobles. La maturation a été très équilibrée, avec une bonne teneur en sucre des raisins et une teneur relativement élevée d'acide malique, ce qui a donné de bonnes pHs au vin, causant une acidité totale plus grande que l'année précédente. Les vins rouges sont équilibrés avec une bonne fraîcheur. Le Gonçalo Faria rouge 2013 provient de plusieurs parcelles de vieilles vignes. A été vinifié dans lagar ouverte ( pressoir ), où il a fermenté pendant 4 semaines et a fini la fermentation en cuve. La fermentation malolactique a eu lieu dans cuve usagée de 2500 L, où le vin a vieilli pendant 20 mois. A été mis en bouteille sans filtration.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Avec une belle robe violette de concentration légère, l'arôme est très fin, profond et complexe. Des notes de fruits des bois en harmonie avec un profil minéral intense, où les notes de la craie ressortent du verre. Bien que très jeune, il impressionne par l'harmonie, avec des tanins soyeux enveloppés dans des notes de fruits frais. Énorme structure et puissance, tout ensemble est délicat, élégant et très fin, grâce à la fraîcheur des fruits et une excellente acidité. Finale rafraîchissante, presque salé et très concentré sur le terroir en calcaire. Un vin parfait à boire en tant que jeune et sentir tout son harmonie, mais qui vieillira avec grandeur.

## INFORMATIONS TECHNIQUES

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

ÂGE DE VIGNES 70 ans CÉPAGES Baga 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 À la fin septembre

MODE DE VENDANGE Manuelle MALOLACTIQUE Cuve FERMENTATION Lagar ( pressoir ) / Foudre ovale

MISE EN BOUTEILLE juin 2015 ÉLEVAGE 20 mois dans cuve SUCRE RÉSIDUEL (G/DM<sup>3</sup>) 1.2 ALCOOL (%) 11

ACIDITÉ TOTALE (G/DM<sup>3</sup>) 5.44 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM<sup>3</sup>) 0.76 SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 44

PRODUCTION 3,300 bouteilles / 0.75L ALLERGÈNES Sulfites

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Plats avec un peu de graisse (morue, poulpe, porc noir) et se marie bien avec riz de fruits de mer.

