



Niepoort Gonçalves Faria 2014

António Maria Gonçalves Faria était l'un des mythiques producteurs de Bairrada dans les années 90. Vins comme le Tonel 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 la mémoire d'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

La région du Bairrada a subi un long hiver rude, avec une pluviométrie élevée, tout comme en 2013. Le printemps a été quasiment inexistant, alors que l'été est arrivé avec des températures autour des 30°C, ce qui l'a rendu difficile de maîtriser la santé et la maturation du fruit.

Nous avons commencé à effectuer des contrôles sensoriels à la mi-août, et les vendanges ont commencé en début de septembre. Gonçalves Faria a fermenté en lagares ouverts en y restant pendant 4 semaines avant de terminer sa fermentation en cuves bois. La fermentation malolactique s'est faite dans cuves en bois de 2500 litres déjà utilisées où le vin a vieilli pendant 20 mois. Il a été mis en bouteilles sans filtration.

NOTES DE DÉGUSTATION

Une robe rubis cristalline accompagne les arômes incroyablement fins et profonds de ce vin. Des notes des fruits des bois viennent s'harmoniser avec le profil minéral si typique du cépage Baga, avec des nuances calcaires qui rappellent le terroir des vignes. Malgré sa jeunesse, le vin est doté d'un équilibre impressionnant et des tannins arrondis et fins enveloppés d'un caractère fruité et frais. Il possède une énorme structure et beaucoup de puissance, tout en se montrant délicat et élégant grâce à son fruité rafraîchissant et à sa belle acidité. Une finale fraîche et saline focalise sur sa provenance calcaire. Un vin idéal à savourer jeune pour profiter de son équilibre, cependant, son excellent potentiel de garde récompensera également ceux qui se montrent plus patients.

INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort (Vinhos) S.A RÉGION Bairrada TYPE DE SOL Argilo- Calcaires 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 bord de la mer
 PÉRIODE DE VENDANGE Septembre MODE DE VENDANGE Manuelle MALOLACTIQUE En grande cuve en bois
 FERMENTATION En Lagares MISE EN BOUTEILLE Junho 2016 ÉLEVAGE 20 mois en grande cuve en bois
 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 1.7 ALCOOL (%) 10.8 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 5.18 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.7
 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 43 MASSE VOLUMIQUE (G/CM³) 0.992 PRODUCTION 3320 Garrafas 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.

FIT POUR LES VÉGÉTALIENS non

BOUTEILLE



BÔITE



PALETTE

