



Niepoort Gonçaves Faria Branco 2013

António Maria Gonçalves Faria foi um dos míticos produtores da Bairrada dos anos 90. Vinhos como o Tonel 5 1990 ou o Reserva 1991 ficarão gravados para sempre na história da Bairrada. Para Dirk Niepoort - que chegou a ser o distribuidor destes vinhos -, poder trabalhar estas magníficas vinhas é um enorme privilégio. Ano após ano, tentaremos produzir vinhos intemporais, profundos e com carácter, honrando o saudoso António Maria Gonçalves Faria e o seu filho João Pedro, hoje responsável pelo trabalho nas vinhas.

VINIFICAÇÃO

2013 foi um ano húmido, com chuva durante o Inverno e Primavera. Como consequência, a rebentação ocorreu quinze dias mais tarde do que no ano anterior e todo o ciclo vegetativo se atrasou. O Verão não foi tão quente como habitualmente e as noites foram bastante frias nas duas últimas semanas de Agosto.

A vindima iniciou-se nas vinhas mais velhas no final de Agosto. A maturação foi equilibrada, com as uvas a apresentar um bom teor de açúcar e um teor de ácido málico relativamente alto, originando uma acidez total mais elevada que no ano anterior.

O Gonçaves Faria branco 2013 provém de várias parcelas de vinhas velhas e novas. Foi vinificado em inox, onde fermentou durante 3 semanas, terminando a fermentação em Fuders usados de 1.000 L. A fermentação maloláctica decorreu nos mesmos Fuders onde estagiou durante 18 meses. Foi engarrafado sem filtração.

NOTAS DE PROVA

O Gonçaves Faria branco 2013 mostra um aroma mineral muito fino, austero, pleno de notas de limão muito frescas, em boa harmonia com um ligeiro fumado. Com um bom volume de boca e bastante estruturado, tem boa presença no palato. A elevada acidez equilibra o conjunto, num perfil muito fino e refrescante. Final de boca longo, marcadamente mineral. Irá evoluir muito bem em garrafa.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Quinta de Baixo (Vinhos) S.A. REGIÃO Bairrada TIPO DE SOLO Argilo-calcário
IDADE DAS CEPAS 80 anos CASTAS Bical e Maria Gomes DENSIDADE POR HA 2500 CONDUÇÃO DAS VINHAS Guyot
ALTURA DO MAR À cota do mar PERÍODO DE VINDIMA Final de Agosto FORMA DE VINDIMA Manual
MALOLÁCTICA Fuders 1000L FERMENTAÇÃO Fuders 1000L ENGARRAFADO Junho 2015
ESTÁGIO 18 meses em Fuders de 1000L AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 1.6 ÁLCOOL (%) 10.5 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 6.41
ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.52 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 82 MASSA VOLÚMICA (G/CM³) 0.9913 PRODUÇÃO 2.000 bottles
SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Mariscos, pratos de peixe estufados (caldeirada), bem como carnes brancas.
Queijos de pasta mole tipo Serra da Estrela.

