



Niepoort Gonçalves Faria Branco 2015

António Maria Gonçalves Faria foi um dos míticos produtores da Bairrada dos anos 90. Vinhos como Tonel 5 1990 ou o Reserva 1991 ficarão gravados para sempre na história da Bairrada. Para Dirk Niepoort, que chegou a ser 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

O ano de 2015 caracterizou-se por um Inverno ameno pouco chuvoso, com uma precipitação elevada nos meses de Abril e Maio, o que levou a uma intervenção mais rigorosa no que respeita à parte agrícola.

Os meses seguintes foram de temperaturas altas o que originou uma maturação equilibrada.

Efetuámos o controlo de maturação sensorial no início de Agosto e decidimos iniciar a vindima mais cedo, a 25 de Agosto, pois a uva encontrava-se em avançado estado de maturação.

O Gonçalves Faria branco 2015 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 1000 L. A fermentação maloláctica decorreu no mesmos Fuders onde estagiou durante 18 meses. Foi engarrafado sem filtração.

NOTAS DE PROVA

O Gonçalves Faria branco 2015 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 2017 ESTÁGIO 18 meses Fuders 1000L EXTRACTO SECO (G/DM³) 22.2
AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 0.3 ÁLCOOL (%) 12 PH 3.2 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 6.24 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.61
SO₂ TOTAL (MG/DM³) 90 MASSA VOLÚMICA (G/CM³) 0.99 PRODUÇÃO 2000 garrafas ALERGÉNIOS Sulfitos
SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Mariscos, pratos de peixe estufados (caldeirada), bem como carnes brancas. Queijos de pasta mole tipo Serra da Estrela.

APTO PARA VEGANOS sim

GARRAFA



5600820030215

CAIXA



5600820036217



PALETTE

