



Niepoort Gonçaves Faria Branco 2016

António Maia Ferreira 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 Maia Ferreira Faria e o seu filho João Pedro, hoje responsável pelo trabalho nas vinhas.

VINIFICAÇÃO

O ano vitícola caracterizou-se pelo inverno ameno e pouco chuvoso, seguido de uma primavera com elevada precipitação. A chuva dos meses de Abril e Maio obrigou a uma monitorização constante e intervenções mais rigorosas na vinha. As temperaturas altas dos meses seguintes resultaram numa maturação equilibrada.

O nosso controlo de maturação sensorial iniciou-se nos primeiros dias de Agosto e evidenciou um atraso na maturação, o que apontaria para uma vindima mais tardia. A decisão de iniciar a vindima no dia 6 de Setembro representou um atraso de cerca de uma semana face ao ano anterior.

Terminada a vindima no dia 28 Setembro, apurou-se uma quebra quantitativa de cerca de 30% a 35%. Apesar da adversidade, a produção manteve uma qualidade de excelência.

Globalmente classifica-se como um ano bom, caracterizado por uma óptima acidez e gradações entre 11,5 e 12,5. O resultado são vinhos finos e elegantes, com um pouco mais de cor, e enorme potencial de estagio em Fuders e toneis.

NOTAS DE PROVA

O Gonçaves Faria branco 2016 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 VINHO Branco TIPO DE SOLO Argilo-calcário
IDADE DAS CEPAS 80 Anos CASTAS Bical e Maria Gomes DENSIDADE POR HA 2500 CONDUÇÃO DAS VINHAS Guyot
ALTITUDE (M) À cota do mar PERÍODO DE VINDIMA Final de Agosto FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Fuders 1000L
FERMENTAÇÃO Fuders 1000L ENGARRAFADO Março 2018 ESTÁGIO 18 meses Fuders 1000L AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 3,8
ÁLCOOL (%) 12 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 5,84 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0,46 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 97
MASSA VOLÚMICA (G/CM³) 0,99 PRODUÇÃO 1989 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 & VEGETARIANOS sim ÚLTIMA ACTUALIZAÇÃO 2023-05-05

GARRAFA



CAIXA



PALETE

