



Niepoort Gonçaves Faria Branco 2017

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 Inverno 2016/2017, na Bairrada, foi muito seco. Na Primavera houve alguma precipitação, em finais de Abril princípio de Maio, mas o Verão voltou a ser muito seco. O valor baixo de humidade permitiu que a incidência de doenças fosse praticamente nula e que não houvesse necessidade de tratamentos na vinha. Devido à seca extrema, o amadurecimento da uva foi muito precoce e com o calor intenso que se fez sentir, a vindima acabou por se antecipar cerca de 3 semanas relativamente ao ano anterior, iniciando-se a 17 de Agosto e terminando a 19 de Setembro.

Foi um bom ano, os vinhos com um grau alcoólico mais elevado do que no ano anterior, mas com uma acidez muito equilibrada. O Gonçaves Faria branco 2017 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 nos mesmos Fuders onde estagiou durante 19 meses.

NOTAS DE PROVA

Lançamos o Gonçaves Faria branco 2017 cinco anos mais tarde, exatamente para evidenciar um nariz que quase lembra um riesling, austero, com notas de frutos secos, nuances fumadas e uma componente de frutos do pomar como citrinos e alperces. A madeira muito bem integrada e o estágio em garrafa, torna-o um branco sério, rico e estruturado. A elevada acidez equilibra o conjunto, num perfil muito sofisticado e termina muito persistente, quase picante.

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	19 meses Fuders 1000L	ENGARRAFADO	Julho 2019	ESTÁGIO	19 months in Fuders 1000 L		
AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM ³)	1.5	ÁLCOOL (%)	12.2	ACIDEZ TOTAL (G/DM ³)	6.1	ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM ³)	0.53
SO ₂ TOTAL (MG/DM ³)	92	PRODUÇÃO	1786 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

