



Niepoort Gonçalves 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 Gonçalves 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 Gonçalves 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/DM³) 1.5 ÁLCOOL (%) 12.2 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 6.1 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.53
SO₂ TOTAL (MG/DM³) 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



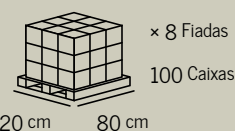
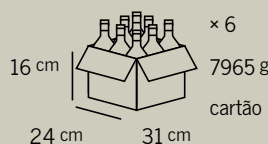
5600824210545

CAIXA



5600824216547

PALETE



COMPETE 2020

PORTUGAL 2020

UNÃO EUROPEIA
Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional