



Niepoort Gonçaves Faria 2013

António Maria Gonçalves Faria foi um dos míticos produtores da Bairrada nos 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 vinhas magníficas é um enorme privilégio. Tentaremos, ano após ano, homenagear o saudoso António Maria Gonçalves Faria e o seu filho João Pedro, hoje responsável pelo trabalho nas vinhas, produzindo vinhos intemporais, profundos e com muito carácter.

VINIFICAÇÃO

2013 foi um ano húmido, com chuva durante o Inverno e a Primavera. Como consequência disso, 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 começou em fins de Setembro em vinhas velhas. A maturação foi muito equilibrada, com um bom teor de açúcar nas uvas e um teor de ácido málico relativamente alto, tendo conferido bons pHs ao vinho, resultando numa acidez total maior do que no ano anterior. Os vinhos tintos são equilibrados e com boa frescura. O Gonçalo Faria tinto 2013 provém de várias parcelas de vinhas velhas. Foi vinificado em lagar aberto, onde fermentou durante 4 semanas e terminou a fermentação em tonel. A maloláctica ocorreu em tonel usado de 2500L, onde o vinho estagiou durante 20 meses. Foi engarrafado sem filtração.

NOTAS DE PROVA

Com uma bonita cor violeta de ligeira concentração, o aroma é muito fino, profundo e complexo. Notas de frutos do bosque em harmonia com um intenso perfil mineral, onde as notas de giz saltam do copo. Embora muito jovem, impressiona pela harmonia, com os taninos sedosos envolvidos em notas de fruta fresca. De enorme estrutura e potência, todo o conjunto é delicado, elegante e muito fino, graças à frescura da fruta e à excelente acidez. Final refrescante, quase salgado e muito focado no terroir de calcário. Um vinho perfeito para beber em novo e sentir toda a sua harmonia, mas que envelhecerá com grandeza.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Quinta de Baixo (Vinhos) S.A. REGIÃO Bairrada TIPO DE SOLO Argilo-calcário
IDADE DAS CEPAS 70 anos CASTAS Baga DENSIDADE POR HA 2500 CONDUÇÃO DAS VINHAS Guyot
ALTURA DO MAR À cota do mar PERÍODO DE VINDIMA Finais de Setembro FORMA DE VINDIMA Manual
MALOLÁCTICA Tonel FERMENTAÇÃO Lagar/Angoreta ENGARRAFADO Junho de 2015 ESTÁGIO 20 meses em tonel
AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 1.2 ÁLCOOL (%) 11 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 5.44 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.76
SO₂ TOTAL (MG/DM³) 44 PRODUÇÃO 3.300 garrafas / 0.75L ALERGÉNIOS Sulfitos
SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Pratos com alguma gordura (bacalhau, polvo, porco preto) e casa muito bem com arroz de marisco.

