



# Niepoort Gonçaves Faria 2014

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

O Inverno na Bairrada foi rigoroso, longo e com uma precipitação bastante elevada, como já tinha acontecido em 2013. Uma Primavera quase inexistente e um Verão com temperaturas a rondar os 30°C dificultaram o controlo de doenças e a maturação.

Na vinha, iniciou-se o controlo de maturação em meados de Agosto. A vindima começou no início de Setembro.

O Gonçalves Faria foi vinificado em lagar aberto, onde fermentou durante 4 semanas, terminando a fermentação em toneis usados de 2.500 L.

Estagiou durante 20 meses.

Foi engarrafado sem filtração.

## NOTAS DE PROVA

Com uma cor Rubi cristalina e um aroma muito fino e profundo.

Notas de frutos silvestres em harmonia com um intenso perfil mineral, característico da casta Baga, onde as notas de giz aparecem, expressando todo o terroir das vinhas.

Embora muito jovem, impressiona pela harmonia, com os taninos finos 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, salino e muito focado no terroir de calcário. Um vinho perfeito para beber em novo e sentir toda a sua harmonia, mas igualmente com um grande potencial de envelhecimento.

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Niepoort (Vinhos) S.A REGIÃO Bairrada TIPO DE SOLO Argilo-calcário IDADE DAS CEPAS Mais de 70 anos

CASTAS Baga DENSIDADE POR HA 2500 CONDUÇÃO DAS VINHAS Guyot ALTURA DO MAR À cota do mar

PERÍODO DE VINDIMA Setembro FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Em Tonel FERMENTAÇÃO Em Lagar

ENGARRAFADO Junho 2016 ESTÁGIO 20 meses em Tonel AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM<sup>3</sup>) 1.7 ÁLCOOL (%) 10.8

ACIDEZ TOTAL (G/DM<sup>3</sup>) 5.18 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM<sup>3</sup>) 0.7 SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 43 MASSA VOLÚMICA (G/CM<sup>3</sup>) 0.992

PRODUÇÃO 3320 Garrafas ALERGÉNIOS Sulfitos

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Pratos com alguma gordura (bacalhau, polvo, porco preto). Acompanha muito bem um arroz de marisco.

APTO PARA VEGANOS não

GARRAFA



CAIXA



PALETTE

