



# Niepoort Gonçaves Faria 2015

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

2015 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 atrasando todo o ciclo vegetativo. O Verão não foi tão quente como habitualmente e as noites foram bastante frias nas últimas duas semanas de Agosto.

A vindima começou no início de Setembro. A maturação foi muito equilibrada, com um bom teor de açúcar e um teor de ácido málico relativamente alto, conferindo bom pH ao vinho e resultando numa acidez total mais elevada do que no ano anterior. 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 violeta de ligeira concentração, o aroma é muito fino, profundo e complexo.

Notas de frutos do bosque em harmonia com um intenso perfil mineral, características da casta Baga, onde as notas de giz saltam do copo, 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 Quinta de Baixo (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 2017 ESTÁGIO 20 meses em Tonel EXTRACTO SECO (G/DM<sup>3</sup>) 21 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM<sup>3</sup>) 1,5

ÁLCOOL (%) 11,5 PH 3,58 ACIDEZ TOTAL (G/DM<sup>3</sup>) 5,3 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM<sup>3</sup>) 0,67 SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 66

MASSA VOLÚMICA (G/CM<sup>3</sup>) 0,991 PRODUÇÃO 3300 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

