



ÚLTIMA ATUALIZAÇÃO | 2024-01-15

### INTRODUÇÃO

António Maia Ferreira 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 Maia Ferreira 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.

### SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

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

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

**Produtor** | Niepoort x Quinta de Baixo

**Região** | Bairrada

**Tipo de Vinho** | Tinto

**Tipo de Solo** | Argilo-calcário

**Castas** | Baga

**Idade das Cepas** | Mais de 70 anos

**Densidade por HA** | 2500

**Condução das Vinhas** | Guyot

**Altitude (M)** | À cota do mar

**Período da Vindima** | Setembro

**Forma de Vindima** | Manual

**Malolática** | Em Tonel

**Fermentação** | Em Lagar

**Estágio** | 20 meses em Tonel

**Engarrafado em** | Junho 2016

**Produção** | 3320 Garrafas

**Alergénios** | Sulfitos

**Extrato seco (g/dm<sup>3</sup>)** | 21.00

**PH** | 3.58

**Acidez Total (g/dm<sup>3</sup>)** | 5.18

**Acidez Volátil (g/dm<sup>3</sup>)** | 0.70

**Açúcar Residual (g/dm<sup>3</sup>)** | 1.70

**Álcool (%)** | 10.8

**SO<sub>2</sub> Total (mg/dm<sup>3</sup>)** | 43

**Massa volúmica (g/cm<sup>3</sup>)** | 0.9920

#### GARRAFA



5600820030185

#### CAIXA



5600820030187

#### CAIXA



material: Cartão  
nº garrafas: 6  
peso CX (gr): 8000  
peso GF (kg): 1.4

comp. (cm): 31  
largura (cm): 24  
altura (cm): 16

#### PALETE



nº caixas: 100  
largura (cm): 120  
profundidade (cm): 80  
nº fiadas: 7