



ÚLTIMA ATUALIZAÇÃO | 2024-01-23

INTRODUÇÃO

António Maia Ferreira Faria foi um dos míticos produtores da Bairrada dos 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 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, exatadamente 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.

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

Mariscos, pratos de peixe estufados (caldeirada), bem como carnes brancas. Queijos de pasta mole tipo Serra da Estrela.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Produtor | Niepoort / Quinta de Baixo

Região | Bairrada

Tipo de Vinho | Branco

Tipo de Solo | Argilo-calcário

Castas | Bical e Maria Gomes

Idade das Cepas | 80 anos

Densidade por HA | 2500

Condução das Vinhas | Guyot

Altitude (M) | Ao nível do mar

Período da Vindima | Fim de Agosto

Forma de Vindima | Manual

Malolática | Fuders 1000L

Fermentação | Fuders 1000L

Estágio | 19 meses Fuders 1000L

Engarrafado em | Julho 2019

Produção | 1786 Garrafas

Alergénios | Sulfitos

Acidez Total (g/dm³) | 6.10

Acidez Volátil (g/dm³) | 0.53

Açúcar Residual (g/dm³) | 1.50

Álcool (%) | 12,2

SO₂ Total (mg/dm³) | 92

GARRAFA



5600824210545

CAIXA



5600824216547

CAIXA



material: Cartão
nº garrafas: 6
peso CX (gr): 7965
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: 8