Alves de Sousa
DOURO & PORT WINES

# Quinta da Gaivosa

tinto 2011

*Douro* D.O.C

## *A Quinta*

*As encostas agrestes. A rudeza do solo. As vinhas quase centenárias. A floresta. E o Marão ao longe, testemunha dos anos que já passaram pela Quinta da Gaivosa. Os laços familiares e sentimentais estreitam-se. Foi aqui que tudo começou.*
*Um Alves de Sousa a ergueu e lhe deu o nome. Um Alves de Sousa a deu a conhecer ao mundo sob a forma de um dos mais emblemáticos vinhos do Douro. Um vinho que expressa a dedicação de várias gerações da família às vinhas da Quinta da Gaivosa e a qualidade singular do seu terroir.*

## *Principais Prémios*

***Produtor do Ano** em Portugal em 2006 e 1999 (Rev.Vinhos)*

*1992 – Melhor vinho português no Intern.Wine Challenge*
*1994 – Melhor Vinho Português no Concours Int. Vins de Montagne*
*1995 – Medalha de Ouro (Challenge Intern. du Vin)*
*1997 – Melhor vinho português no International Wine Challenge Shangai*
*1999 – " le Cheval Blanc du Douro" Classif. Max. 5* (Rev.du Vin de France)*
*2000 – 92 pts (Robert Parker)*
*2003 – 18 pts (em 20; Rev. de Vinhos)*
*2005 – 93 pts (Robert Parker's Wine Adv.)*
*– 18 pts (Jancis Robinson)*
*2008 – Med.Ouro (Conc.Mond.Bruxelles)*
*– Prémio de Excelência (R.Vinhos)*
*– Um dos melhores Vinhos do Ano (Guia de Vinhos J.P. Martins)*
*2009 – 94 Pts (Robert Parker)*
*– 18,5pts (em 20; Rev. Wine)*
*– 18pts (em 20; Rev. de Vinhos)*
*– Prémio de Excelência (R.Vinhos)*
*2011 – 18pts (Revista de Vinhos)*
*– Grande Medalha de Ouro (Conc.Mond.Bruxelles)*
*– 95 Pts (Robert Parker)*

*Data de colheita:* *2011/09/22*

*Castas:* *Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão, outras*

*Idade das vinhas:* *mais de 80 anos*

*Vinificação:*
*- Desengace total*
*- 10 dias de fermentação a 20-22ºC*
*- 7 dias maceração após a fermentação*

*Estágio:* *15 Meses em barricas novas e de 2º ano de carvalho francês*

*Nota de Prova:* *Cor rubi profunda. Aroma a frutos do bosque, folha de eucalipto, pinheiro e ameixas secas. Sólido, com grande estrutura, mas com o equilíbrio e elegância típicos dos Gaivosas. Grande complexidade e com muitos e bons anos pela frente.*

*Temperatura e Condições de Serviço*
*18ºC, decantado 1h antes*

*Evolução na garrafa:* *15 a 20 anos*

*Relatório da vindima de 2011*

*2011 cedo deu os primeiros indícios de que poderia trazer uma colheita generosa, face aos cachos nascidos. Contudo, uma Primavera particularmente húmida levou a uma das maiores pressões de míldio de que há memória na região do Douro, comprometendo seriamente a colheita. A estratégia de acção adoptada nas vinhas, apesar de dispendiosa, revelou-se bem sucedida e na realidade extremamente recompensadora – não apenas foi possível assegurar uma produção generosa para os padrões da região como a qualidade viria a revelar-se ao mais alto nível. O Verão não trouxe o calor e aridez típicos, antes temperaturas mais amenas que o habitual, permitindo uma maturação suave e progressiva, preservando a acidez natural e os aromas varietais nos bagos. A chegada de algum calor apenas no final do ciclo permitiu refinar a composição dos bagos em termos fenólicos. Se aliarmos a isto uma vindima sem sobressaltos e total ausência de chuvas, permitindo uma gestão atempada da colheita das várias parcelas e castas, com a paciência e ponderação necessárias (mas nem sempre possíveis), temos todos os ingredientes para um grande ano. Fruta fresca vibrante, mas com uma grande profundidade, complexidade aromática e sólida estrutura, preconizando uma qualidade excepcional e grande capacidade de guarda.*

| Características analíticas | |
|---|---|
| Teor alcoólico (%V/V) | 14,50 |
| Acidez total ($g_{(Ácido\ tartático)}$ /$dm^3$) | 5,10 |
| pH | 3,61 |
| $SO_2$ total (mg /$dm^3$) | 82,00 |
| Açúcares totais (g /$dm^3$) | 0,90 |

Alves de Sousa

**Informação logística**

**Embalagem Garrafa**: Bordalesa; Capacidade: 750ml (Caixa de madeira de 6 garrafas)
**Código de Barras** EAN13: 5605063310117
**Paletização** Europalete; 80 caixas / palete; Peso: 840 kg**;** Altura: 1,78 m
**Condições de Exposição/Prateleira** Não deve estar exposto ao sol; deve evitar-se a posição das garrafas ao alto
**Condições de Distribuição** Viaturas protegidas, evitando que as temperaturas oscilem demasiado em relação à temperatura de consumo recomendada)

***Endereço**: Quinta da Gaivosa, Apartado 15, 5030-055, Santa Marta de Penaguião, Portugal*
***Tel**: +351 254822111*
***E-mail**: info@alvesdesousa.com*
***URL**: www.alvesdesousa.com*