

A Quinta

As encostas e os solos agrestes. As vinhas quase centenárias e as florestas em torno. 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.

Principais Prémios

Produtor do Ano em Portugal em 2006 e 1999
(Revista de Vinhos)

Branco da Gaivosa

90 Pts (Robert Parker)

Medalha de Bronze
(Conc. Vinhos "Douro" da Casa do Douro)

Medalha de Bronze
(International Wine and Spirit Competition)

Prémio "Melhores da Região"
(Revista de Vinhos)

Prémio "Melhores Compras"
(Revista de Vinhos)



Branco da Gaivosa 2014

Douro D.O.C

Data de colheita:
2014/09/16

Castas:
Malvasia fina,
Gouveio, Arinto

Idade das vinhas:
mais de 20 anos

Vinificação:

- Desengace total
- Prensagem suave e decantação
- Fermentação a 16°C durante 15 dias (70% em inox + 30% em carvalho francês de 3ºano)

Estágio: 4 meses sobre as borras finas com "battonage" (70% em inox + 30% em carvalho francês de 3ºano)

Nota de Prova: Límpido e cítrico. Aroma muito expressivo e elegante, com flores brancas, meloa fresca e ligeira baunilha. Bom volume de boca mas muito fresco, mineral e complexo. Harmoniza bem com salmão, bacalhau mas também galinha e peru.

Temperatura de Serviço: 10°C

Evolução na garrafa: 7-8 anos

Relatório da vindima de 2014
O Inverno foi um dos mais chuvosos dos últimos 30 anos. A Primavera foi também chuvosa mas com temperaturas algo acima do normal. Isto levou a uma antecipação da floração que acabou por ocorrer aquando de um decréscimo súbito da temperatura, provocando uma quebra no rendimento. Em termos fitossanitários tanto o míldio como o oídio estiveram particularmente presente, requerendo uma atenção redobrada no seu controlo. O Verão foi climaticamente algo instável – começou quente mas Julho e Agosto foram amenos (20-25°C com alguns aguaceiros). Apenas após 13 de Agosto houve uma subida de temperaturas para os 30°C mas as noites permaneceram frescas (9-13°C). A maturação desenvolveu-se suavemente, preservando-se os aromas varietais e a frescura natural dos bagos. A previsão de chuvas em Setembro levou à definição de um rigoroso planeamento da vindima. A este plano juntou-se uma rigorosa seleção da qualidade das uvas colhidas. Resultaram vinhos plenos de fruta, grande frescura e com alguns destaques qualitativos muito especiais em algumas das melhores vinhas da família Alves de Sousa.

Características analíticas

Teor alcoólico (%V/V)	12,50
Acidez total (g(Ácido tartárico) /dm ³)	4,40
Acidez volátil (g(Ácido acético) /dm ³)	0,40
pH	3,47
SO ₂ total (mg /dm ³)	117,00
Açúcares totais (g /dm ³)	0,70

Alves de Sousa

Informação logística

Embalagem Garrafa: Bordalesa; Capacidade: 750ml (Caixa de cartão de 6 garrafas)

Código de Barras EAN13: 5605063300149 / ITF14: 65605063300110

Paletização Europalette; 108 caixas / palete; Peso: 841 kg; Altura: 1,63 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/Address: Quinta da Gaivosa, Apartado 15, 5030-055, Santa Marta de Penaguião, Portugal
Tel: +351 254822111 **Fax:** +351 254822113
E-mail: info@alvesdesousa.com
URL: www.alvesdesousa.com