

Branco da Gaivosa
Grande Reserva
2012



O aprofundar dos brancos da Quinta da Gaivosa

A Quinta da Gaivosa sempre teve uma grande tradição de vinhos brancos. Por muitos anos a família Alves de Sousa usou as suas uvas para fazer grandes vinhos do Porto brancos para algumas das mais importantes casas de Gaia. No início dos anos 90, Domingos, 4ª geração de produtores de vinhos da família decide dedicar-se aos vinhos do Douro, tornando-se numa das faces desta "revolução" na região. E o primeiro lançamento nessa altura, na terra do Porto e de tintos vigorosos foi... um vinho branco do Douro.

O que poderia na altura ser encarado quase como uma pequena "heresia" tem agora variados seguidores. Hoje, felizmente, os vinhos brancos erguem-se de novo na região. E enquanto muitos continuam a seguir "a moda do momento" e estão agora no encalço de uvas brancas desta ou daquela zona em particular, nós mantemos a nossa filosofia. Não corremos atrás das "melhores uvas". Nós trabalhamos para cultivar as melhores uvas. Dia após dia, ano após ano, nas nossas vinhas. O nosso investimento nos Vinhos Brancos começou há muitos anos atrás, transferindo as nossas melhores castas para os "terroirs" certos – altitudes, exposição e solos adequados – e com uma viticultura adaptada a este novo desafio.

O Branco da Gaivosa Grande Reserva é um dos resultados do conhecimento e experiência de Alves de Sousa com as castas brancas do Douro, juntamente com toda a dedicação e esforço presente nas vinhas e nos vinhos.

Prémios

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

17,5 pts (Jancis Robinson)

17,5 pts (Revista de Vinhos)

Informação logística

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

Código de Barras EAN13: 5605063309128

Paletização: Europaleta; 108 caixas / paleta; 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

Douro D.O.C

Data de colheita:
2012/09/11

Castas:
Malvasia Fina,
Gouveio, Avesso
e Arinto

Idade das vinhas:
mais de 20 anos

Vinificação:

- Desengace total
- Prensagem suave e decantação
- Fermentação em barricas novas de carvalho francês durante 10 dias

Estágio: 12 meses em barricas novas de carvalho francês com "batonnage"

Nota de Prova: Amarelo palha. Aroma floral, com um toque de líchias e grande mineralidade. A madeira surge no conjunto de uma forma muito subtil e com grande classe. Complexo, fresco e elegante. Um branco de classe, guarda e grande aptidão gastronómica.

Temperatura e Condições de Serviço: 12°C; abrir 30 minutos antes de servir (se possível decantar)

Evolução na garrafa: 8-10 anos

Relatório da vindima de 2012
2012 apresentou um início extremamente seco, com as primeiras verdadeiras chuvas a ocorrerem apenas já próximo da floração, resultando em alguns problemas de fertilidade (desavinho e bagoinha) sobretudo nas castas mais sensíveis. Tal reflectiu-se numa quebra da quantidade produzida em diversas parcelas. Felizmente, uma Primavera mais chuvosa que o costume conseguiu ainda assim repor os níveis hídricos para o resto do ciclo, permitindo assim uma boa maturação das uvas. Chegada a colheita as condições reunidas em termos de qualidade eram as desejadas – estado sanitário perfeito e grande equilíbrio na composição das uvas. A qualidade média do ano revelou-se muito elevada, resultando vinhos plenos de equilíbrio e frescura.

Características analíticas

| | |
|--|-------|
| Teor alcoólico (%V/V) | 12,50 |
| Acidez total (g/Ácido tartárico / dm ³) | 5,10 |
| Acidez volátil (g/Ácido acético / dm ³) | 0,60 |
| pH | 3,35 |
| SO ₂ total (mg / dm ³) | 100,0 |
| Açúcares totais (g / dm ³) | 0,60 |

Alves de Sousa

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