

A *Quinta da Oliveirinha* localiza-se próximo do Pinhão, no "coração" do Vale do Douro, tendo um potencial natural e histórico para produzir grandes Portos Vintage - as suas vinhas detêm a mais alta das classificações de qualidade da região ("Letra A") e as suas uvas foram sempre altamente disputadas por algumas das mais importantes Casas de Porto. Desde 2007 faz parte do património vitícola da família Alves de Sousa, que presta o seu tributo à grande tradição de Portos da Quinta da Oliveirinha com este Porto 10 Anos Tawny carregando orgulhosamente o seu nome.

O regresso à tradição da família

Final dos Anos 80. Domingos Alves de Sousa, filho e neto de viticultores do Douro, dedicado também ele à elaboração de vinhos generosos provenientes das suas Quintas para prestigiadas companhias de Vinho do Porto, desperta para os vinhos de mesa do Douro, até então esquecidos pela região. A partir daqui a história é já conhecida: "Produtor do ano" em 1999 e 2006 pela prestigiada Revista de Vinhos e um reconhecimento internacional, fruto de um percurso que aliou a qualidade dos vinhos a uma grande dedicação pessoal, e um importante contributo para a imagem e prestígio do Douro Presente. Mas, as raízes nas terras do xisto são profundas. O Porto jamais foi esquecido. Antes aprofundado, estudado e experimentado. Ao longo destas últimas décadas aparentemente focadas apenas nos vinhos do Douro muitos foram os Portos a nascer na adega da Quinta da Gaivosa. Experiências, ensinamentos, na procura da melhor expressão das vinhas da família nas várias categorias de Vinhos do Porto. Actualmente, a família Alves de Sousa orgulha-se em apresentar uma distinta linha de Portos, que reflectem todo o trabalho, atenção e profundo respeito pelo Vinho do Porto, com o toque sempre pessoal de Alves de Sousa.

Principais Prémios

Produtor do Ano em Portugal em 2006

(Revista de Vinhos)

Produtor do Ano em Portugal em 1999

(Revista de Vinhos)

Prémio "Enólogo Nacional" em 2017

(Ordem Sta. Maria Ossónoba)

Prémio Enologia "Douro + Sustentável" 2020

(Inst. dos Vinhos do Douro e Porto)

Informação logística

Garrafa: Oslo 500ml / Código de Barras EAN13: 560 5063 364004

Caixa Cartão de 6x500ml; Dimensões (LxCxA): 180x268x210mm; Peso: 6,62kg/case

Paletes Europalet; 126Cxs /paleta (18cxs/fiada x 7fiadas); Peso: 860 kg; Altura: 1,61 m

Condições de Exposição/Prateleira Não deve estar exposto ao sol; garrafas ao alto

Condições de Distribuição Viaturas protegidas, evitando que as temperaturas oscilem demasiado em relação à temperatura de consumo recomendada



Oliveirinha

Porto
10 Anos
Tawny

Vinificação

Fermentação com leveduras indígenas a uma temperatura entre 20-25°C durante 3 a 4 dias; Interrupção de fermentação com aguardente vínica a 77° V/V.

Estágio

10 Anos em cascos antigos de carvalho francês

Castas

Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Barroca, outras

Idade da vinha

Mais de 60 anos

Características analíticas

Teor alcoólico (%V/V)	19,50
Acidez total (g(Ácido tartárico) /dm ³)	4,20
Acidez volátil (g(Ácido acético) /dm ³)	0,60
pH	3,78
SO ₂ total (mg /dm ³)	80,00
Açúcares totais (g /dm ³)	96,00

Nota de Prova

Cor âmbar com laivos vermelhos. Aroma complexo, com caramelo, especiarias e framboesas maceradas. Bela evolução, mostrando lado a lado traços de maturidade e de juventude. Muito complexo, charmoso e com grande classe.

Temperatura e Condições de Serviço

12°C

Harmonizações gastronómicas

Queijos, frutos secos, sobremesas de caramelo e de ovos (leite creme, pudim francês...).

Alves de Sousa

Endereço: Quinta da Gaivosa, 2214, 5030-055, Santa Marta de Penaguião, Portugal

Tel: +351 254822111

info@alvesdesousa.com / www.alvesdesousa.com