

A Quinta

Quinta com grande tradição histórica, outrora pertença da célebre Dona Antónia Adelaide Ferreira (a Ferreirinha). Actualmente encontra-se sobre acesa reestruturação, com utilização de todo um conjunto de criteriosos e inovadores meios técnicos, não descurando no entanto o valioso legado deixado pelos nossos antepassados. Resulta uma amálgama de tradição e modernidade que irá certamente reforçar a posição da Quinta das Caldas como um dos pilares na produção de vinhos de qualidade superior. Sem dúvida uma das mais belas Quintas do Douro.

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

2 Medalhas de Ouro (Berliner Wein Trophy)

90pts & Best in Category (Weinwelt)

Best Ruby Port of the Year (Vivino)



CALDAS PORTO RUBY SPECIAL RESERVE

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

3 Anos em depósitos de cimento e cascos antigos.

Castas

Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão, outras

Idade da vinha

Mais de 60 anos

Características analíticas

Teor alcoólico (%V/V)	19,50
Acidez total (g(Acido tartárico) /dm ³)	3,80
Acidez volátil (g(Acido acético) /dm ³)	0,30
pH	4,00
SO ₂ total (mg /dm ³)	80,00
Açúcares totais (g /dm ³)	100,00

Nota de Prova

Cor ruby profunda. Aroma de fruta intensa e muito pura, de ameixas pretas e amoras, com notas de pimenta rósea. Vibrante mas também muito envolvente e equilibrado. Final longo e harmonioso.

Temperatura e Condições de Serviço

15°C

Harmonizações gastronómicas

Queijos, sobremesas de chocolate e de frutos vermelhos (cheesecake de morango, panna cotta de frutos vermelhos...)

Robert Parker - 90pts & 1º classif. na mais completa prova de sempre de "Ruby Reserva":

"Surprisingly intense for a Ruby Reserva(...). It felt a lot closer to a top LBV in structure than a Ruby Reserva. Some two days later, it was gorgeous—still a bit tight but wonderfully expressive, sensually textured and very graceful. It's not thick, but it seems persistent and never seems thin. Call it elegant. It is beautifully done, and it should age pretty well if you insist on aging it. The price is pretty nice, too. This became one of my favorites in this tasting." (The Wine Advocate)

Alves de Sousa

Informação logística

Garrafa: Porto Tradição 750ml / **Código de Barras** EAN13: 560 5063 14600 6
Caixa Cartão de 6x750ml; **Dimensões (LxCxA):** 172x255x318mm; **Peso:** 8,25kg/case
Paletes Europallet; 105cxs / paleta (21caixas/fiada x 5fiadas); **Peso:** 891 kg; **Altura:** 1,73 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

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

Tel: +351 254822111

info@alvesdesousa.com / www.alvesdesousa.com