

A Quinta das Caldas representa um dos pilares de qualidade na produção de vinhos do Douro e do Porto da família Alves de Sousa. De grande tradição histórica, localiza-se nas Caldas do Moledo, famosas desde o início do século 18 pelas propriedades terapêuticas das suas águas. Outrora pertença da célebre Dona Antónia Adelaide Ferreira (a Ferreirinha), o seu importante complexo termal serviu de residência a D. Luís I aquando da sua deslocação à região. As vinhas da Quinta das Caldas erguem-se ao longo da encosta das Caldas do Moledo, com uma paisagem magnífica sobre o rio Douro, estando na família Alves de Sousa desde meados do século passado.

Tem sido ao longo dos últimos anos alvo de profundos trabalhos de 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 tem sido dada a conhecer ao longo das últimas décadas através de vinhos como o Caldas tinto, Caldas Reserva Touriga Nacional e uma colecção de Portos Reserva, todos estes presentes nos mais importantes mercados internacionais, com inúmeras distinções e referências destacando-se as 5 Medalhas de Ouro em alguns dos mais importantes concursos Internacionais.

A par das novas vinhas permanece um património fantástico de Vinhas Velhas. Vinhas quase centenárias e com uma colecção de mais de 20 castas diferentes. Um património que há muito estava a ser estudado e aprofundado na adega da família Alves de Sousa e que é hoje dado a conhecer sob a forma de um novo vinho. É assim com todo o prazer que apresentamos o Caldas Vinhas Velhas tinto 2015.

Prémios

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

Medalha de Ouro
(Concours Mondial de Bruxelles)



Data de colheita: 2015/09/12

Castas: mais de 20 castas autóctones (Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Roriz, Touriga Franca, entre outras)

Idade das vinhas: mais de 90 anos

Vinificação:

- Desengace total
- 6 Dias de fermentação com controlo de temperatura + 3 dias de maceração

Estágio: 14 Meses em barricas de carvalho francês de 2º e 3º ano

Nota de Prova: Cor rubi. Aromas a amoras, violetas, casca de pinheiro e chocolate negro. Boca muito elegante, complexa e envolvente, com ameixas pretas e notas muito finas de café. Grande classe e elegância.

Sugestões gastronómicas:
carne de vaca, charcutaria e queijos

Temperatura e Serviço:
17°C; abrir 20 minutos antes de servir

Evolução na garrafa: 12-15 anos

Relatório da vindima de 2015

A um Inverno particularmente frio e seco seguiu-se um Verão igualmente seco. Os níveis de défice hídrico foram dos mais severos de que há registos e as temperaturas foram também altas, com várias ondas de calor entre Abril e Julho, resultando num avanço de quase 10 dias no ciclo da vinha. Apenas em Agosto as temperaturas se atenuaram, descendo mesmo abaixo da média, acabando por permitir uma maturação muito mais suave do que se adivinharia. Tais condições permitiram igualmente um estado sanitário exemplar, com uma preservação não apenas da qualidade como da própria quantidade produzida. Resultou num ano impar a todos os níveis, generoso na quantidade mas sobretudo na qualidade – no seu todo das mais altas de que há memória e revelando picos de qualidade plenos de carácter, estruturas sólidas, profundidade e sobretudo um equilíbrio fantástico entre todas as suas componentes. E será difícil não encontrar um curioso paralelo histórico e porventura cíclico – 2015 foi um dos anos mais secos, apenas comparável com... 2005. A vindima começou mais cedo do que nunca, tal como... 1995. Superstições à parte é impossível ficar indiferente às semelhanças entre 2015, 2005 e 1995. E se a qualidade excepcional de 2005 e 1995 é por demais evidente na sua fantástica evolução ao longo dos últimos 10 e 20 anos, as elevadas expectativas para 2015 são não apenas naturais mas como facilmente se tornam certezas – 2015 é um dos melhores anos de sempre para os vinhos do Douro e Porto da família Alves de Sousa.

Características analíticas

Teor alcoólico (%V/V)	14,50
Acidez total (g(Ácido tartárico) / dm³)	5,00
Acidez volátil (g(Ácido acético) / dm³)	0,70
pH	3,78
SO ₂ total (mg / dm³)	120,00
Açúcares totais (g / dm³)	<0,60

Alves de Sousa

Informação logística

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

Código de Barras EAN13: 5605063117150

Paletização: Europalette; 108 caixas / palete; Peso: 840 kg; Altura: 1,65 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