

da Quinta Oliveirinha

Porto LBV 2015



A Quinta

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 LBV carregando orgulhosamente o seu nome.

Prémios

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

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

Prémio
Enólogo Nacional 2017
(Ordem Sta. Maria Ossónoba)

Prémio Enologia
"Douro + Sustentável" 2020
(Inst. dos Vinhos do Douro e Porto)

Data de colheita:
2015/09/23

Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Amarela, outras;

Idade das vinhas: Entre 30 e 60 anos

Vinificação:

- 5 dias de fermentação com leveduras indígenas em "lagar" com pisa;
- Interrupção de fermentação com aguardente vínica a 77° V/V.

Estágio: 4 anos

Nota de Prova: Cor rubi profunda. Notas balsâmicas, chocolate negro, ginjas e especiarias. Envolvente e com personalidade. Final longo e harmonioso.

Temperatura e Condições de Serviço:
15°C; abrir 30min. antes de servir.

Evolução em garrafa: 15-20 anos

Harmonizações: Queijos, chocolate negro, sobremesas de frutos vermelhos

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 ímpar 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 certas – 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)	19,50
Acidez total (g(Ácido tartárico) /dm ³)	3,86
Acidez volátil (g(Ácido acético) /dm ³)	0,30
pH	4,00
SO ₂ total (mg /dm ³)	90,00
Açúcares totais (g /dm ³)	113,00

Alves de Sousa

Informação logística

Embalagem Garrafa: Porto Tradição 750ml (Cx. Cartão com 6x Cx. Premium individual)

Código de Barras EAN13: 5605063943155 / ITF14: 65605063943157

Paletização Europalet; 105cxs / paleta (21caixas/fiada x 5fiadas); Peso: 891 kg; Altura: 1,73 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