

## O Vinho

Foi em 1997 o ano da estreia. Uma vinha velha da Quinta da Gaivosa e a vontade de observar este terroir face a um tempo de estágio alongado. Surge um novo vinho. Não renega as suas origens mas conquista uma identidade própria. A exclusividade da primeira colheita está bem patente nos números – Apenas 197 caixas... de uma unidade. Lançado apenas em anos de qualidade excepcional, sempre em quantidades limitadas, representa uma das melhores facetas da Quinta da Gaivosa. O seu lançamento no mercado é feito com um mínimo de 7 anos de idade total dos quais 5 anos em garrafa, retomando a verdadeira filosofia dos “reservas” e dos “garrafeiras”. Vinhos de guarda, a serem lançados com tempo de guarda e maturidade, demonstrando as virtudes do tempo sobre os grandes vinhos.

### Principais prémios

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

#### Historial das várias colheitas:

95 pts (Robert Parker)

18.0 pts (Jancis Robinson; melhor pontuação atribuída entre 331 vinhos do Douro provados)

18.5 pts (Revista de Vinhos)

“Melhores 10 Tintos do Ano”  
(Guia de Vinhos João Paulo Martins)

“Melhor Vinho do Ano”  
(Guia de Vinhos “Os 5 às 8”)

Prémio de Excelência  
(Revista de Vinhos)



## Alves de Sousa Reserva Pessoal

tinto 2011

Douro D.O.C

**Data de Colheita:**  
2011/09/21

**Castas:**  
Tinta Amarela,  
Touriga Franca,  
Touriga Nacional,  
Tinto Cão, outras

**Idade das Vinhas:**  
Mais de 80 anos

### Vinificação

- Desengace total
- 7 dias de Fermentação
- Maceração (10dias) após a fermentação

**Estágio:** 24 meses em barricas de 3º ano de carvalho francês

**Lançamento:** Abril 2019  
(mais de 7 anos após a colheita)

**Nota de prova:** Cor rubi profunda. Nariz muito complexo com notas balsâmicas, alcaçuz, ameixas pretas secas, caixa de charuto, especiarias e grafite. Finíssimo, pleno de harmonia, grande frescura e com o polimento conferido pelo tempo. Dá já muito prazer mas vai ainda continuar a crescer em garrafa.

**Temperatura e Condições de Serviço:**  
17°C; decantado 1 hora antes de servir

**Evolução na garrafa:** 20-25 anos

### Relatório da vindima de 2011

2011 cedo deu os primeiros indícios de que poderia trazer uma colheita generosa, face aos cachos nascidos. Contudo, uma Primavera particularmente húmida levou a uma das maiores pressões de mildio de que há memória na região do Douro, comprometendo seriamente a colheita. A estratégia de acção adoptada nas vinhas, apesar de dispendiosa, revelou-se bem sucedida e na realidade extremamente recompensadora – não apenas foi possível assegurar uma produção generosa para os padrões da região como a qualidade viria a revelar-se ao mais alto nível. O Verão não trouxe o calor e aridez típicos, antes temperaturas mais amenas que o habitual, permitindo uma maturação suave e progressiva, preservando a acidez natural e os aromas varietais nos bagos. A chegada de algum calor apenas no final do ciclo permitiu refinar a composição dos bagos em termos fenólicos. Se aliarmos a isto uma vindima sem sobressaltos e total ausência de chuvas, permitindo uma gestão atempada da colheita das várias parcelas e castas, com a paciência e ponderação necessárias (mas nem sempre possíveis), temos todos os ingredientes para um grande ano. Fruta fresca vibrante, mas com uma grande profundidade, complexidade aromática e sólida estrutura, preconizando uma qualidade excepcional e grande capacidade de guarda.

Um ano icónico, no topo da lista dos melhores melhores anos de sempre da região do Douro.

### Características analíticas

|                                           |        |
|-------------------------------------------|--------|
| Teor alcoólico<br>(%V/V)                  | 15,00  |
| Acidez total<br>(g(Ácido tartárico) /dm³) | 5,60   |
| Acidez volátil<br>(g(Ácido acético) /dm³) | 0,80   |
| pH                                        | 3,55   |
| SO <sub>2</sub> total<br>(mg /dm³)        | 114,00 |
| Açúcares totais<br>(g /dm³)               | 0,80   |

**Alves de Sousa**

### Informação logística

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

**Código de Barras EAN13:** 560 5063 719118

**Paletização** Europalet; 80 caixas / palete; Peso: 840 kg; Altura: 1,78 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](mailto:info@alvesdesousa.com)  
**URL:** [www.alvesdesousa.com](http://www.alvesdesousa.com)