

Quinta da Estação

De óptima exposição e localização soberba, quase mergulhando no rio Douro, esta Quinta tem sido um dos principais campos de ensaios de Alves de Sousa: estudo de sistemas de condução da videira, zonagem vitícola, reestruturações... sempre preservando a tradição, aquilo que faz do Douro uma região singular: combinação de castas em vinhas novas com sistemas de compassos antigos e os eternos muros, erguidos pelos nossos antepassados e que certamente acompanharão os nossos filhos e os filhos deles.

Prémios

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

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



ESTAÇÃO

Branco 2019

Douro D.O.C

Data de colheita: 2019/09/09

Castas: Malvasia fina, Rabigato, Viosinho

Idade das vinhas: mais de 20 anos

Vinificação:

- Desengace total
- Prensagem suave e decantação
- Fermentação a 16°C durante 9 dias

Estágio: 3 meses em depósito de inox

Nota de Prova

Límpido e amarelo palha. Nariz muito expressivo, com notas de pêssego, ananás e leve pimenta branca. Envolve e fresco, com muita fruta e um grande equilíbrio. Harmoniza bem com saladas, peixes leves e comida asiática.

Temperatura e Condições de Serviço
10°C

Evolução na garrafa
6-7 anos

Relatório da vindima de 2019

Num ano em geral seco (embora não tanto quanto 2017 ou 2015), foram antes as grandes oscilações nas temperaturas que mais o marcaram - desde o início as temperaturas foram sucessivamente passando de acima para abaixo da média, com um reflexo natural no ciclo da vinha que apesar do avanço inicial foi posteriormente desacelerando. As diferentes castas lidaram naturalmente de um forma diferente com estas variações, com alguma heterogeneidade inicial nas maturações a obrigar a um acompanhamento rigoroso e a uma redefinição do calendário de vindima. O esforço logo deu os seus frutos - a par de um excelente estado fitossanitário global, o saber esperar e respeitar o tempo das diferentes castas e das diferentes vinhas face às condições do ano permitiu ir refinando progressivamente o seu carácter e qualidade final. Vinhos com profundidade, estruturas sólidas, algo fechados e austeros à nascença mas com grande carácter, complexidade e um equilíbrio fantástico. Vinhos de guarda pelos quais, tal como sucedeu na vinha, será também necessário saber esperar... mas com tudo para uma grande evolução em garrafa.

Características analíticas

Teor alcoólico (%V/V)	13,00
Acidez total (g(Ácido tartárico) / dm ³)	4,80
Acidez volátil (g(Ácido acético) / dm ³)	0,30
pH	3,51
SO ₂ total (mg / dm ³)	100,00
Açúcares totais (g / dm ³)	2,00

Informação logística

Embalagem Garrafa: Bordalesa; Capacidade: 750ml / 375ml (Caixa de 12 x750ml / 24x 375ml)
Código de Barras EAN13: 5605063200197 (750ml) / 5605063230194 (375ml)
Paletização Europaleta grf 750ml; 48 caixas / palete; Peso: 736 kg; Altura: 1,48 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

Alves de Sousa