

Vale da Raposa Touriga Nacional 2017



A Quinta

A Quinta do Vale da Raposa foi em 1992 o palco da estreia da família Alves de Sousa na produção de vinhos DOC Douro com um tinto que desde logo cativou os apreciadores e a imprensa internacional. Um exemplo? Entrada directa para a prestigiada lista das 30 Melhores Compras de todo o Mundo do famoso jornalista inglês Oz Clarke.

Desde então a Quinta do Vale da Raposa não mais parou. O aparecimento do Grande Escolha nos melhores anos foi complementado com uma aclamada colecção de monovarietais, com um destaque muito especial para o Touriga Nacional (vencedor da 1ª grande prova da casta em Portugal e no Brasil), o Tinto Cão (único Prémio de Excelência do Ano no Douro pela Revista de Vinhos) e mais recentemente o Sousão.

Actualmente compreende uma completa linha de vinhos do Douro (brancos, rosé e tintos) exprimindo a qualidade do terroir da Quinta do Vale da Raposa.

Touriga Nacional

A Touriga Nacional é hoje a casta Portuguesa mais reconhecida pela sua grande qualidade e aromas expressivos e distintos, com as suas notas florais de violeta e flor de laranjeira.

Vinificação:

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

Estágio: 21 Meses em barricas de carvalho francês (70% de 3º ano e 30% novo)

Nota de Prova: Cor rubi profunda. Notas de ameixa seca, bergamota, cardamomo, alcaçuz e suave café. Boca de grande classe, super elegante, com taninos finíssimos, frescura e fruta q.b., a dar já um enorme prazer mas com vida longa ainda pela frente. Um grande vinho de uma grande casta.

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

Evolução na garrafa: 15-20 anos

Douro D.O.C

Data de colheita:
2017/09/11

Castas:
Touriga Nacional

Relatório da vindima de 2017

2017 ficou desde logo na história como um dos anos mais secos desde que há registos, com a precipitação total a cair para quase metade do que seria normal. As temperaturas diurnas foram também em geral elevadas, registando-se ondas de calor em Junho, Julho e Agosto. Este cenário extremo foi de alguma forma apaziguado por noites relativamente frescas, permitindo alguma recuperação das videiras e uma progressão constante da maturação. Resultou uma das mais precoces vindimas de sempre, com início a 22 de Agosto e um avanço de cerca de 20 dias em várias vinhas. Um pequeno chuvisco nos últimos dias de Agosto e o baixar da temperatura em Setembro permitiu um final de maturação mais suave e sem sobressaltos, com as uvas a apresentarem um estado sanitário fantástico. E se algumas dívidas pudessem existir no início face a tamanha precocidade... estas foram imediatamente dissipadas com a entrada das primeiras uvas na adega. Concentração, mas sem desequilíbrios. Grande intensidade de fruta, mas com profundidade e estruturas sólidas. Um pleno em todas as cores e feitios - brancos, rosados, tintos, Portos... tudo a revelar um altíssimo potencial, prometendo ficar na história não apenas pela pouca chuva ou pela precocidade mas sobretudo pelos seus grandes vinhos.

Características analíticas

Teor alcoólico (%V/V)	14,50
Acidez total (g(Ácido tartárico)/dm³)	5,20
Acidez volátil (g(Ácido acético)/dm³)	0,65
pH	3,70
SO ₂ total (mg/dm³)	90,00
Açúcares totais (g/dm³)	<0,60

Principais Prémios

Produtor do Ano

em Portugal em 2006 e 1999 (Revista de Vinhos)

Historial das várias colheitas:

1º Lugar na 1ª Grande Prova de Touriga Nacional em Portugal (Rev. de Vinhos)

1º Lugar na 1ª Grande Prova de Touriga Nacional no Brasil (Rev. Gula, Brasil)

2º Lugar na Prova "Touriga Nacional" (Decanter Magazine)

Trophée Excellence
(Les Citadelles du Vin 2005)

92 pontos (i-wine-review, EUA)

90 pontos (Robert Parkers' Wine Advocate)

4 Medalhas de Ouro

(Intern. Wine Challenge, Expowina Zurich, Concours Mondial de Bruxelles, Mundus Vini)

18 pts (Revista de Vinhos)

Trophy "Best of Show Douro"
(Mundus Vini)

Informação logística

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

Código de Barras EAN13: 560 5063 417175

Paletização Europalet; 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

Alves de Sousa

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