



ESTAÇÃO

Tinto 2018



Quinta da Estação

De ótima 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 e 1999
(Revista de Vinhos)

Prémio “Melhor Compra”
(Revista de Vinhos)

2º lugar na prova
“Vinhos abaixo dos 4 €”
(Revista de Vinhos)

Medalha de prata
(Wine Masters Challenge)

Na lista das melhores compras
de Robert Parker, “Portugal’s
top table wine values” list
(Parker’s Wine Bargains - The World’s
Best Wine Values Under \$25)

Douro D.O.C

Data de colheita: 2018/09/26

Castas: Tinta Barroca, Tinta Roriz

Idade das vinhas: mais de 20 anos

Vinificação:

- Desengace total;
- Uva parcialmente inteira;
- 7 Dias de fermentação com controlo de temperatura

Estágio: em depósito de inox
(sem madeira, por opção)

Nota de Prova: Cor rubi. Notas de amora e framboesa, com nuances florais de gerânio. Harmonioso, pleno de fruta, com ameixa preta, ginjas maceradas e alcaçuz. Final com boa intensidade.

Temperatura e

Condições de Serviço:

17°C; abrir 20 minutos antes de servir

Evolução na garrafa: 5-6 anos

Relatório da vindima de 2018

Na sequência de um dos anos mais secos desde que há registos (2017) o Inverno que se seguiu manteve a mesma tendência, com muito pouca chuva e temperaturas baixas. O cenário foi-se mantendo até que em Março chega finalmente a tão necessária água... mas em quantidade de tal forma abundante e constante ao longo de toda a Primavera que criou uma das maiores pressões de sempre de mildio na região e alguns desvios na floração. A quebra na quantidade produzida foi muito significativa e apenas não foi maior pois a nascente até havia sido generosa. Junho e Julho mantiveram-se frios e chuvosos até que em Agosto tudo muda com uma súbita onda de calor, provocando escaldão em diversas vinhas com novo impacto na quantidade produzida. O equilibrar da balança veio precisamente das reservas da água acumulada no solo anteriormente que permitiram ainda assim uma boa evolução da maturação, com uma refrescante chuva final na primeira semana de Setembro a dar o derradeiro impulso para que, apesar de algum atraso e dos percalços do ano, resultasse numa vindima de qualidade excecional. Mostos com grande pureza de fruta a resultarem em vinhos com a estrutura, profundidade e a austeridade clássica dos grandes anos. O coroar de um ano todo ele desafiante, de intenso trabalho e com diversos obstáculos mas com um final feliz!

Características analíticas

Teor alcoólico (%V/V)	14,00
Acidez total (g(Ácido tartárico) /dm ³)	5,70
Acidez volátil (g(Ácido acético) /dm ³)	0,70
pH	3,80
SO ₂ total (mg /dm ³)	105,00
Açúcares totais (g /dm ³)	2,00

Alves de Sousa

Informação logística

Embalagem Garrafa: Bordalesa; Capacidade: 750ml (Caixa de cartão de 12 garrafas)

Código de Barras EAN13: 5605063210189 (750ml) / 5605063280182 (375ml)

Paletização Europalet; 48 caixasx12x750ml / paleta; 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