

Vale da Raposa branco 2020



A Quinta

Finais dos anos 80.

A família Alves de Sousa adquire os cerca de 18 ha que constituem a Quinta do Vale da Raposa. Em 1992 foi palco da estreia na produção de vinhos DOC Douro com um tinto que desde logo cativou os apreciadores e mereceu as melhores referências. Um exemplo? Entrada directa para a prestigiada lista das 30 Melhores Compras de todo o Mundo do prestigiado jornalista inglês Oz Clarke.

Desde então a Quinta do Vale da Raposa não mais parou. O aparecimento do Grande Escolha nos melhores anos foi entretanto complementado com uma aclamada coleção de monovarietais, com um destaque muito especial para o Touriga Nacional (vencedor da 1ª grande prova da casta em Portugal e no Brasil) e o Tinto Cão (único prémio de excelência no Douro pela Rev. Vinhos em 2000).

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

Prémios

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

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

Prémio "Enólogo Nacional" em 2017 (Ordem Sta. Maria Ossónoba)

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

Douro D.O.C

Data de colheita: 2020/09/02

Castas: Malvasia fina, Gouveio

Idade das vinhas: mais de 20 anos

Vinificação:

- Desengace total
- Prensagem suave e decantação
- Fermentação a 16°C durante 15 dias

Estágio: 3 meses em depósito de inox com "battonage"

Nota de Prova

Límpido e cítrico. Notas de limão, tangerina, flores brancas e manga fresca. Bom volume de boca, pleno de fruta mas sempre fresco e com personalidade.

Temperatura e Condições de Serviço 10°C

Evolução na garrafa 7-8 anos

Relatório da vindima de 2020

2020 será porventura o ano mais desafiante que a nossa geração já viveu. O ano foi em geral quente desde o seu início, levando a um avanço significativo logo desde o abrolhamento. A Primavera chuvosa levou a uma grande pressão de mildio, afetando também a Floração, com consequentes quebras numa produção que já há nascença não era demasiado generosa. As modestas previsões quantitativas do ano foram ainda agravadas com o escaldão ocorrido de 22 a 24 de Junho. As reservas de água acumuladas na Primavera permitiram contudo uma boa progressão da maturação. A entrada no último terço de Agosto marcou um ponto de viragem brusco - após uma chuva a 20 de Agosto, aparentemente bem-vinda para fazer face ao calor estival e ajudar a terminar a maturação... rapidamente começa a verificar-se uma desidratação galopante nos bagos em diversas vinhas, com particular incidência nas cotas mais baixas da região. O resultado... a quantidade sofreu uma quebra dramática, ultrapassando em diversas vinhas os 50%.

Mas a Natureza retirou por um lado e deu por outro - a qualidade é verdadeiramente excecional! A concentração, a intensidade foi tal que numa primeira análise levantaram algumas questões. Mas rapidamente os mostos revelaram um carácter e um potencial absolutamente extraordinários e apaixonantes! A concentração foi imensa mas proporcional em todas as componentes dos bagos - açúcares, aromas, compostos fenólicos, acidez... tudo (!), garantindo intensidade mas também um equilíbrio notável. 2020 ficará seguramente na história não apenas pela pandemia que assolou o Mundo mas para nós no Douro também pela qualidade e singularidade dos seus vinhos!

Características analíticas

Teor alcoólico (%V/V)	13,00
Acidez total (g(Ácido tartárico) / dm³)	4,50
Acidez volátil (g(Ácido acético) / dm³)	0,20
pH	3,50
SO ₂ total (mg / dm³)	110,00
Açúcares totais (g / dm³)	2,00

Alves de Sousa

Informação logística

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

Código de Barras EAN13: 5605063400207

Paletização Europalette; 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

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