

A Vinha

Uma vinha a passar os 80 anos de idade, com várias falhas derivadas de um parcial abandono durante alguns anos. Numa zona de intensa exposição e com enormes afloramentos de xisto à superfície onde nem uma única erva subsiste. As gentes da Quinta depressa a apelidaram de “o Abandonado”. Durante anos tentamos recuperar a vinha e replantar as videiras desaparecidas.

Até que desistimos. Apesar de todo o nosso cuidado apenas as cepas mais velhas eram capazes de subsistir em condições tão extremas. Em 2004 decidimos isolá-la pela primeira vez na adega da Quinta da Gaivosa. Revelou imediatamente uma personalidade e carácter únicos. Decidimos engarrafá-lo em homenagem às igualmente únicas vinhas velhas do Douro, que um dia desaparecerão. Hoje as celebramos.



Abandonado

tinto 2021
Douro D.O.C

Este vinho é produzido apenas em anos de qualidade excepcional.



Data de colheita:
2021/09/30

Castas: Tinta Amarela,
Touriga Franca, Sousão,
Touriga Nacional...
(mais de 25 castas autóctones)



Relatório da vindima de 2021

A vindima começou com expectativas muito altas face ao ano climático - Primavera chuvosa, seguida de um Verão ameno, interrompido por uma onda de calor em meados de Agosto ... muito próximo do que aconteceu no icónico 2011, parecendo fazer jus à teoria dos "ciclos de 10 anos". Não há contudo 2 anos iguais e o início de Setembro trouxe alguma instabilidade climática, colocando pressão sobre a colheita. Felizmente na sua maioria foram alarmes falso mas levou naturalmente a alguma inquietação e ansiedade. As vinhas ainda assim responderam muito bem, com maturações em geral mais lentas/longas, resultando mostos com um grande equilíbrio e estruturas sólidas, fruta vibrante, grande definição aromática, pureza varietal e frescura.

Um perfil sem dúvida "mais em jeito do que em força", com tónica na elegância, elevada qualidade média e já com diversos picos de qualidade muito especiais a revelarem-se.

Principais Distinções ao longo dos anos

Melhor Tinto do Ano (por 13.245 visitantes da “Essência do Vinho”)

Melhor Vinho Português do Ano
(Robert Parker)

96 pts
(Decanter)

95 pts
(Robert Parker)

18 pts
(Jancis Robinson)

19 pts
(Revista de Vinhos)

19 pts
(Grandes Escolhas)

19,5 pts
(Paixão Pelo Vinho)

Um dos “Melhores Tintos do Ano”
(Guia Vinhos J.P.Martins)

Idade das vinhas: cerca de 90 anos

Vinificação:

- Desengace total
- 9 dias de fermentação a 20-22°C
+ 12 dias maceração

Estágio: 24 Meses em barricas novas e de 2ºano de carvalho francês e português.

Nota de Prova: Cor rubi profunda.

Grande profundidade aromática, pleno de identidade, com notas de folha de eucalipto, frutos silvestres, alcaçuz, folhas secas e chocolate negro. Boca plena de harmonia, com intensidade mas também delicadeza e uma extraordinária pureza da fruta.

Sente-se o xisto dos solos, a floresta circundante, a frescura da altitude, numa pura expressão da natureza da vinha. Um exercício de pura elegância e classe de uma das mais icónicas vinhas do Douro, de Portugal e do Mundo.

Temperatura e Condições de Serviço

17°C, decantar 1h antes de servir

Evolução na garrafa: 30 a 35 anos

Características analíticas

Teor alcoólico (%V/V)	14,00
Acidez total (g(Ácido tartárico) / dm³)	6,00
pH	3,65
SO ₂ total (mg / dm³)	90,00
Açúcares totais (g / dm³)	2,00

Alves de Sousa

Informação logística

Embalagem Garrafa: Bordalesa; Capacidade: 750ml (Caixa de madeira de 3 garrafas)

Código de Barras EAN13: 750ml-5605063316218 | 1500ml-5605063376212

Paletização Europalette; 140 caixas / palete; Peso: 863 kg; Altura: 1,68 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: Quinta da Gaivosa, 2214, 5030-055,
Santa Marta de Penaguião, Portugal

Tel: +351 254822111
(chamada para rede fixa nacional)

info@alvesdesousa.com / www.alvesdesousa.com