

A Quinta

Onde nasceu a família
nasce um novo branco

Foi nas cotas altas de Medrões, na Quinta da Aveleira, que a família Alves de Sousa nasceu para o vinho há 5 gerações atrás. Longe do rio. Longe do calor. À sombra da Serra do Marão.

Foi nestas encostas que no início dos anos 90 começou um novo olhar sobre as castas brancas. Longe dos excessos procurados para os generosos, começando-se pouco a pouco a experimentar. A plantar, a arrancar e a plantar de novo. Aos poucos a desenhar os esboços dos brancos sonhados.

E a descobrir novas facetas de uma região riquíssima e diversa – um Douro delicado e elegante, das terras mais altas e frescas, de castas meticulosamente combinadas e trabalhadas, pleno de mineralidade e complexidade.

Foi no berço da família que encontramos o berço de um novo branco.

Prémios

18pts (Grandes Escolhas)

Nomeação para o Prémio
“Vinho Tranquilo Branco do
Ano - Vinhos de Calendário”
em 2020 nos Prémios W
(Aníbal Coutinho)

17.5pts (Jancis Robinson)

17.5pts (Revista de Vinhos)



2021

Alves de Sousa

Douro D.O.C

Data de colheita: 2021/09/09 e
2021/09/27

Castas: 40% Arinto, 30% Avesso,
30% Viosinho

Idade das vinhas: mais de 20 anos

Vinificação:

- Desengace total
- Prensagem suave e decantação
- Fermentação em barricas novas de carvalho francês de 225L e 300L durante 12 dias

Estágio:

18 meses em barricas novas de 300 e 225L
85% carvalho francês (tosta por convexão)
15% carvalho Português (sem tosta)

Nota de Prova: Amarelo palha. Aroma mineral, com notas de camomila, pimenta branca, lima e folha de chá. Grande complexidade, envolvente mas sempre com grande frescura, profunda delicadeza e elegância demonstrando grande capacidade de guarda.

Temperatura e Condições de Serviço
12°C; abrir 30 minutos antes de servir (se possível decantar)

Evolução na garrafa: 15-20 anos

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.

Características analíticas

Teor alcoólico (%V/V)	12,00
Acidez total (g(Ácido tartárico) / dm ³)	6,80
pH	3,20
SO ₂ total (mg / dm ³)	100
Açúcares totais (g / dm ³)	2,0

Informação logística

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

Código de Barras EAN13: 5605063001213

Paletização Europalet; 140 caixas (3x750ml) / palete; Peso: 720 kg; Altura: 1,70 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