

A Quinta

Localizada no “coração” do Vale do Douro, na margem direita do rio e com um potencial natural e histórico para fazer grandes Portos (as suas vinhas detêm a mais alta das classificações de qualidade da região - “Letra A”), é agora reinterpretada como uma coleção de vinhos do Douro, com o toque sempre pessoal da família Alves de Sousa.

O Reserva tinto expressa a pureza da fruta do Douro.

Prémios

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

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

17pts (Revista de Vinhos)

Selected for the
“Wall Street Journal Wine Club”



Quinta da Oliveirinha

Reserva tinto Douro 2019

Douro D.O.C

Data de colheita:
2019/09/20

Castas:
Touriga Nacional,
Touriga Franca,
Tinta Roriz,

Idade das vinhas:
mais de 30 anos

Vinificação:

- Desengace total
- 7 Dias de fermentação com controlo de temperatura + 3 dias de maceração

Estágio: 12 Meses em barricas de carvalho francês de 3º ano

Nota de Prova: Cor rubi. Notas de frutos silvestres, pimenta rosa, voletas e chocolate negro. Envolvente mas com uma excelente estrutura. Final longo e harmonioso.

Sugestões gastronómicas: aves assadas, mas também carne de vaca, charcutaria e queijos

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

Evolução na garrafa: 8-10 anos

Relatório da vindima de 2019

Num ano em geral seco (embora não tanto quanto 2017 ou 2015), foram antes as grandes oscilações nas temperaturas que mais o marcaram - desde o início as temperaturas foram sucessivamente passando de acima para abaixo da média, com um reflexo natural no ciclo da vinha que apesar do avanço inicial foi posteriormente desacelerando. As diferentes castas lidaram naturalmente de um forma diferente com estas variações, com alguma heterogeneidade inicial nas maturações a obrigar a um acompanhamento rigoroso e a uma redefinição do calendário de vindima. O esforço logo deu os seus frutos - a par de um excelente estado fitossanitário global, o saber esperar e respeitar o tempo das diferentes castas e das diferentes vinhas face às condições do ano permitiu ir refinando progressivamente o seu carácter e qualidade final. Vinhos com profundidade, estruturas sólidas, algo fechados e austeros à nascença mas com grande carácter, complexidade e um equilíbrio fantástico. Vinhos de guarda pelos quais, tal como sucedeu na vinha, será também necessário saber esperar... mas com tudo para uma grande evolução em garrafa.

Características analíticas

Teor alcoólico (%V/V)	14,50
Acidez total (g(Ácido tartárico) /dm³)	6,00
pH	3,80
SO ₂ total (mg /dm³)	90,00
Açúcares totais (g /dm³)	2,00

Informação logística

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

Código de Barras EAN13: 5605063912199 / ITF14: 65605063912153

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: Quinta da Gaivosa, 2214, 5030-055,
Santa Marta de Penaguião, Portugal

Tel: +351 254822111

info@alvesdesousa.com / www.alvesdesousa.com

Alves de Sousa