

“Pessoal”

A Quinta da Gaivosa sempre teve uma grande tradição de vinhos brancos. Por muitos anos a família Alves de Sousa usou as suas uvas para fazer vinhos do Porto brancos para algumas das mais importantes casas de Gaia. O início da produção de vinhos do Douro brancos implicou contudo mudanças profundas nas vinhas de forma a procurar a frescura e a mineralidade nos Douros brancos. Contudo ali estavam ainda as vinhas velhas de Porto branco, no pico da sua maturidade. Sabendo que o carácter natural das uvas era bem diferente das de um branco clássico pensou-se então ao invés de contrariar essa vocação natural porque não enaltece-la? Este foi o ponto de partida para um dos vinhos mais singulares alguma vez criados por Alves de Sousa. Um vinho que reflecte um Douro vigoroso, fruto da rudeza das vinhas velhas, e exacerbado por um tratamento invulgar, mas condizente com a sua natureza única. É o Douro do Alves de Sousa Pessoal branco.

Prémios

Histórico de Colheitas:

18.5pts

Melhor Branco do Ano
(Wine – A Essência do Vinho)

18.5 pts

(Vinho - Grandes Escolhas)

18 pts

(Jancis Robinson)

18 pts

(Revista de Vinhos)

Alves de Sousa
pessoal

BRANCO 2016

Douro D.O.C

Data de colheita:
2016/09/14

Castas: Malvasia fina,
Viosinho, Gouveio
e outras castas autóctones

Idade das vinhas: mais de 70 anos

Vinificação:

- Desengace total
- 48 horas de maceração
- Prensagem suave e decantação
- Hiper-oxidação do mosto
- Fermentação em barricas novas e de 2ºano de carvalho francês

Estágio: 2 anos em carvalho francês
de 500L e de 225L de 2ºano.

Nota de Prova: Cór dourada. Flor de laranjeira, alperce seco, gengibre e canela. Sedoso, envolvente, extremamente complexo, salino, pleno de equilíbrio e personalidade. Um vinho profundamente diferente e único. Final muito longo.

Temperatura e Condições de Serviço
13°C; decantado 1h antes

Evolução na garrafa: 15 anos



Relatório da vindima de 2016

A precipitação de Inverno tardou mas acabou por chegar de forma abundante em Janeiro e Fevereiro. A Primavera prosseguiu igualmente chuvosa mas amena em termos de temperaturas provocando alguns desvios ao nível da floração e despoletando uma elevada pressão de doenças fitossanitárias, sobretudo mildio. Consequentemente registou-se uma quebra significativa na quantidade produzida. Mas essa mesma precipitação acabou por criar importantes reservas de água no solo, permitindo fazer face às elevadas temperaturas de Junho e de Agosto. Com a chegada de Setembro a descida acentuada das temperaturas noturnas permitiram um final de maturação com condições ideais e uma vindima com um estado sanitário excelente. Resultou uma da maturações mais equilibradas de sempre, com um sincronismo praticamente perfeito da evolução de açúcares, ácidos, compostos fenólicos e aromas. O calor estival acabou por não se revelar assim nos vinhos, sendo antes a disponibilidade hídrica regular ao longo de praticamente todo o ciclo e o final de maturação mais ameno a ditar o tom – vinhos plenos de frescura e grande equilíbrio. A pureza da fruta, a estrutura sólida e a profunda elegância fazem de 2016 um ano de elevadíssimo potencial para os vinhos do Douro e Porto da família Alves de Sousa.

Características analíticas

Teor alcoólico (%V/V)	12,50
Acidez total (g(Ácido tartárico) /dm³)	5,40
Acidez volátil (g(Ácido acético) /dm³)	0,70
pH	3,70
SO ₂ total (mg /dm³)	140,00
Açúcares totais (g /dm³)	2,00

Alves de Sousa

Informação logística

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

Código de Barras EAN13: 560 5063 309166

Paletização Europalet; 140 caixas / palete; Peso: 800 kg; Altura: 1,60 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