

Quinta da Oliveirinha

VINHA FRANCA

tinto 2017



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 colecção de vinhos do Douro, com o toque sempre pessoal da família Alves de Sousa.

Vinha Franca

Esta é a sincera homenagem da família Alves de Sousa ao Douro. Com a Touriga Franca como a sua grande casta - a coluna dorsal da região, o elemento agregador de todas as outras castas. Na Quinta da Oliveirinha encontra um terroir extraordinário para exprimir o seu melhor. E, na melhor das tradições do Douro, a Franca é nesta Vinha e neste Vinho elevada pelos apontamentos, nuances e contribuições das demais castas autóctones. Um elogio à Franca. Um elogio ao Douro.

Prémios

Produtor do Ano

em Portugal em 2006 e 1999
(Revista de Vinhos)

18.5pts (Revista de Vinhos)

18.5pts (Grandes Escolhas)

Melhor Douro tinto @
“Douro Primeira Prova 2017”
Revista “Adega” (Brasil)

Douro D.O.C

Data de colheita:
2017/08/25

Castas:
95% Touriga Franca
e amigas;

Idade das vinhas:
mais de 30 anos

Vinificação:

- Desengace total
- 8 Dias de fermentação com controlo de temperatura + 10 dias de maceração

Estágio: 26 Meses em barricas de carvalho francês novas

Nota de Prova: Cor rubi profunda. Aroma muito complexo, com notas de bosque, hortelã-pimenta, amoras pretas, ginjas maceradas e café. Textura de veludo, finíssimo, com múltiplas matizes a revelarem-se em boca com uma profunda elegância. Um vinho intemporal.

Sugestões gastronómicas:

carnes intensas (vaca, cabrito)
Temperatura e Condições de Serviço:
17°C; abrir 20 minutos antes de servir

Evolução na garrafa: 20-25 anos

Edição limitada de 1.500 garrafas

Relatório da vindima de 2017

2017 ficou desde logo na história como um dos anos mais secos desde que há registos, com a precipitação total a cair para quase metade do que seria normal. As temperaturas diurnas foram também em geral elevadas, registando-se ondas de calor em Junho, Julho e Agosto. Este cenário extremo foi de alguma forma apaziguado por noites relativamente frescas, permitindo alguma recuperação das videiras e uma progressão constante da maturação. Resultou uma das mais precoces vindimas de sempre, com início a 22 de Agosto e um avanço de cerca de 20 dias em várias vinhas. Um pequeno chuveiro nos últimos dias de Agosto e o baixar da temperatura em Setembro permitiu um final de maturação mais suave e sem sobressaltos, com as uvas a apresentarem um estado sanitário fantástico. E se algumas dúvidas pudessem existir no início face a tamanha precocidade... estas foram imediatamente dissipadas com a entrada das primeiras uvas na adega. Concentração, mas sem desequilíbrios. Grande intensidade de fruta, mas com profundidade e estruturas sólidas. Um pleno em todas as cores e feitios - brancos, rosados, tintos, Portos... tudo a revelar um altíssimo potencial, prometendo ficar na história não apenas pela pouca chuva ou pela precocidade mas sobretudo pelos seus grandes vinhos.

Características analíticas

Teor alcoólico (%V/V)	14,50
Acidez total (g(Ácido tartárico) / dm ³)	6,00
Acidez volátil (g(Ácido acético) / dm ³)	0,65
pH	3,66
SO ₂ total (mg / dm ³)	95,00
Açúcares totais (g / dm ³)	2,00

Alves de Sousa

Informação logística

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

Código de Barras EAN13: 5605063918177 / ITF14: 35605063918178

Paletização Europalet; 120 caixas (360 garrafas) / palete; Peso: 780 kg; Altura: 1,50 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