

A Quinta

As vinhas da Quinta das Caldas erguem-se ao longo da encosta das Caldas do Moledo, com uma paisagem magnífica sobre o rio Douro. De grande tradição histórica era peça fundamental do antigo complexo termal da célebre Dona Antónia Adelaide Ferreira (a Ferreirinha). Na família Alves de Sousa desde meados do século passado, combina o valioso legado das gerações passadas com todo um conjunto de inovadoras práticas vitícolas. Resulta uma amálgama de tradição e modernidade que tem sido dada a conhecer ao longo das últimas décadas através de uma coleção muito especial de Douros e Portos presentes nos mais importantes mercados do globo, com inúmeras distinções, referências e medalhas em alguns dos mais prestigiados concursos internacionais.

A Touriga Nacional estava já presente nas suas vinhas velhas mas ganhou uma nova dimensão nas plantações mais recentes. O carácter único da casta beneficia do clima mais ameno da Quinta, resultando numa expressão muito fina e elegante.

Prémios

Produtor do Ano
em Portugal em 2006 e 1999
(Revista de Vinhos)

“Vinho da Semana” na Montreal Gazette: “mid-priced Marvel – a reassuring easy to love Douro” (Montreal Gazette)

Na lista das **melhores compras** de Robert Parker, “Portugal’s top table wine values” list (Parker’s Wine Bargains - The World’s Best Wine Values Under \$25)

2 Medalhas de Ouro
(Berliner Wein Trophy, Concours Mondial de Bruxelles)



Caldas Reserva Touriga Nacional tinto 2020

Douro D.O.C

Data de colheita:
2020/09/10

Castas: Touriga Nacional

Idade das vinhas: mais de 20 anos

Vinificação:

- Desengace total
- 8 Dias de fermentação com controlo de temperatura +6dias de maceração

Estágio: 12 Meses em barricas de carvalho francês de 2º e 3º ano

Nota de Prova: Cor rubi profunda. Notas de violeta, ginjas maceradas, chocolate-preto, pimenta branca e caixa de charuto. Envolve, elegante e charmoso, com grande complexidade. Final longo.

Temperatura e Condições de Serviço:
17°C
abrir 30 minutos antes de servir

Evolução na garrafa: 10-12 anos

Relatório da vindima de 2020

2020 será porventura o ano mais desafiante que a nossa geração já viveu. O ano foi em geral quente desde o seu início, levando a um avanço significativo logo desde o abrolhamento. A Primavera chuvosa levou a uma grande pressão de mildio, afetando também a Floração, com consequentes quebras numa produção que já há nascerça não era demasiado generosa. As modestas previsões quantitativas do ano foram ainda agravadas com o escaldão ocorrido de 22 a 24 de Junho. As reservas de água acumuladas na Primavera permitiram contudo uma boa progressão da maturação. A entrada no último terço de Agosto marcou um ponto de viragem brusco - após uma chuva a 20 de Agosto, aparentemente bem-vinda para fazer face ao calor estival e ajudar a terminar a maturação... rapidamente começa a verificar-se uma desidratação galopante nos bagos em diversas vinhas, com particular incidência nas cotas mais baixas da região. O resultado... a quantidade sofreu uma quebra dramática, ultrapassando em diversas vinhas os 50%.

Mas a Natureza retirou por um lado e deu por outro - a qualidade é verdadeiramente excepcional! A concentração, a intensidade foi tal que numa primeira análise levantaram algumas questões. Mas rapidamente os mostos revelaram um carácter e um potencial absolutamente extraordinários e apaixonantes! A concentração foi imensa mas proporcional em todas as componentes dos bagos - açúcares, aromas, compostos fenólicos, acidez... tudo (!), garantindo intensidade mas também um equilíbrio notável. 2020 ficará seguramente na história não apenas pela pandemia que assolou o Mundo mas para nós no Douro também pela qualidade e singularidade dos seus vinhos!

Características analíticas

Teor alcoólico (%V/V)	14,50
Acidez total (g(Ácido tartárico) /dm³)	4,80
pH	3,74
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 cartão de 6 garrafas)

Código de Barras EAN13: 5605063119208 / ITF14: 65605063119061

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
(chamada para rede fixa nacional)

info@alvesdesousa.com / www.alvesdesousa.com