

A Quinta

A Quinta do Vale da Raposa foi em 1992 o palco da estreia da família Alves de Sousa na produção de vinhos DOC Douro com um tinto que desde logo cativou os apreciadores e a imprensa internacional. Um exemplo? Entrada directa para a prestigiada lista das 30 Melhores Compras de todo o Mundo do famoso jornalista inglês Oz Clarke.

Desde então a Quinta do Vale da Raposa não mais parou. O aparecimento do Grande Escolha nos melhores anos foi complementado com uma aclamada colecção de mono-varietais, com um destaque muito especial para o Touriga Nacional (vencedor da 1ª grande prova da casta em Portugal e no Brasil) e o Tinto Cão (único Prémio de Excelência do Ano no Douro pela Revista de Vinhos).

Actualmente compreende uma completa linha de vinhos do Douro (brancos, rosé e tintos) exprimindo a qualidade do terroir da Quinta do Vale da Raposa.

Grande Escolha

"Grande Escolha" é o mais elevado dos níveis de qualidade dos vinhos do Douro. É atribuído a este vinho pela excelência obtida nas melhores vinhas velhas do Vale da Raposa. Com 15 castas autóctones combinadas é um excelente representante do carácter único das vinhas velhas do Douro. A expressão conjunta das diferentes castas na vinha e na adegas resulta numa grande complexidade e numa grande classe.

Principais Prémios

Produtor do Ano

em Portugal em 2006 e 1999
(Revista de Vinhos)

Historial das várias colheitas:

Lista "10 Melhores Tintos do Ano"
(Guia de Vinhos João Paulo Martins)

Prémio "Melhores da Região"
(Revista Vinhos)

2 Medalhas de Ouro
(Berliner Wein Trophy, Conc. Mond. Bruxelles)

92 pts (Robert Parker)



Vale da Raposa Grande Escolha tinto 2019

Douro
D.O.C

Data de
colheita:
2019/10/02

Castas:
25 castas
autóctones em
Vinhas Velhas
e em "Novas Vinhas Velhas"

Vinificação:

- Desengace total
- 8 Dias de fermentação a 22°C
- 6 dias de maceração

Estágio: 12 Meses em barricas de carvalho francês 35% novas e 65% de 2º ano

Nota de Prova: Cor rubi profunda. Aromas a violetas, ginja, caixa de charuto, pinheiro, cedro e chocolate negro. Muito complexo e com grande classe, elegante, envolvente e com grande harmonia. Final longo.

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

Evolução na garrafa: 15-20 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)	15,00
Acidez total (g(Ácido tartárico) / dm³)	5,80
Acidez volátil (g(Ácido acético) / dm³)	0,70
pH	3,64
SO ₂ total (mg / dm³)	110,00
Açúcares totais (g / dm³)	2,00

Alves de Sousa

Informação logística

Embalagem Garrafa: Bordalesa; Capacidade: 750ml (Caixa de Madeira de 6 garrafas)
Código de Barras EAN13: 5605063419193

Paletização Europalet; 80 caixas / paleta; Peso: 840 kg; Altura: 1,78 m

Condições de Exposição/Prateleira Não deve estar exposto ao sol; deve evitar-se a posição das garrafas ao alto

Condições de Distribuição Viaturas refrigeradas, evitando que as temperaturas oscilem

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