



A Quinta

Finais dos anos 80. A família Alves de Sousa adquire os cerca de 18 ha que constituem a Quinta do Vale da Raposa. Em 1992 foi palco da estreia na produção de vinhos DOC Douro com um tinto que desde logo cativou os apreciadores e mereceu as melhores referências. Um exemplo? Entrada directa para a prestigiada lista das 30 Melhores Compras de todo o Mundo do prestigiado jornalista inglês Oz Clarke.

Desde então a Quinta do Vale da Raposa não mais parou. O aparecimento do Grande Escolha nos melhores anos foi entretanto 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 no Douro pela Rev. Vinhos em 2000).

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

Prémios

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

Prémio Enologia
Douro+Sustentável 2020
(Instituto dos Vinhos do Douro & Porto)

17 pts (Grandes Escolhas)



Vale da Raposa Reserva branco 2022

Douro D.O.C

Data de colheita:
2022/08/23

Castas:
Rabigato,
Malvasia Fina,
Viosinho;

Idade das vinhas:
mais de 20 anos

Vinificação:

- Desengace total
- Prensagem suave e decantação
- Fermentação a 16°C durante 13 dias

Estágio: 50% em carvalho francês de novo e de 2º ano durante 6 meses e 50% em depósito de inox com "battonage"

Nota de Prova: Límpido e cítrico. Aroma muito fino, com notas de flores brancas, chá verde, lima, pimenta branca e gengibre. Grande mineralidade, complexidade e pureza de fruta.

Temperatura e Condições de Serviço:
10°C

Evolução na garrafa: 10-12 anos

Sugestões gastronómicas: Vieiras, salmão, bacalhau, galinha, peru.

Relatório da vindima de 2022

Ano quente e marcado por uma seca extrema, chovendo menos de metade do que seria normal, tornando-se no ano mais seco desde que existem registos na região. A quantidade ressentiu-se mas por outro lado a pressão de doenças foi naturalmente baixa, resultando uvas em perfeito estado sanitário. A seca trouxe algum avanço na maturação mas também alguma heterogeneidade, com algumas castas a ressentirem-se e outras a mostrarem um potencial suplementar para fazer face aos desafios climáticos. A ajuda final caiu literalmente do céu, com uma chuva generosa a 13 de Setembro que, com o intervalo devido, reequilibró a composição dos bagos e permitiu uma recuperação e regularização das maturações. Resultaram vinhos extremamente elegantes e com grande pureza de fruta.

Características analíticas

Teor alcoólico (%V/V)	12,50
Acidez total (g(Ácido tartárico) / dm³)	5,60
Acidez volátil (g(Ácido acético) / dm³)	0,30
pH	3,25
SO ₂ total (mg / dm³)	93,00
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: 5605063402225

Paletização Europeate; 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/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