

Alves de Sousa

Porto Vintage 2024

O regresso às origens

Final dos Anos 80. Domingos Alves de Sousa, 4ª geração de viticultores do Douro a fazer vinhos generosos provenientes das suas Quintas para prestigiadas companhias de Vinho do Porto, torna-se num dos pioneiros dos então novos vinhos do Douro. A partir daqui a história é já conhecida: "Produtor do ano" por duas vezes pela prestigiada Revista de Vinhos e um reconhecimento internacional, fruto de um percurso que aliou a qualidade dos vinhos a uma grande dedicação pessoal, e um importante contributo para a imagem e prestígio do Douro Presente. Mas, as raízes nas terras do xisto são profundas. O Porto jamais foi esquecido. Antes aprofundado, estudado e experimentado. Ensinaamentos, na procura da melhor expressão das vinhas da família nas várias categorias de Vinhos do Porto. Actualmente, a família Alves de Sousa orgulha-se em apresentar uma distinta linha de Portos, que reflectem todo o trabalho, atenção e profundo respeito pelo Vinho do Porto, com o toque sempre pessoal de Alves de Sousa.

O Alves de Sousa Porto Vintage reúne as uvas de duas das melhores vinhas da família, combinando a concentração da Qta.da Oliveirinha no Cima Corgo com a elegância da Qta.da Gaivosa no Baixo Corgo. Resulta um vinho com grande carácter, estrutura e capacidade de guarda mas também com um grande equilíbrio.



Vinificação: fermentação muito lenta com leveduras indígenas a baixa temperatura (17°C) para preservar os aromas mais delicados) em "micro-lagar" com pisa mecânica costumizada. Fermentação interrompida no seu ponto intermédio com a adição de Aguardente 77% V/V neutra para atingir o equilíbrio entre a doçura natural, o álcool, a estrutura e todos os seus elementos;



Relatório da vindima de 2024

O Inverno e o início da Primavera foram particularmente quentes e chuvosos, levando a uma antecipação do abrolhamento e constituindo importantes reservas para o Verão quente e seco que se seguiu, não evitando contudo alguma heterogeneidade e atrasos na maturação. A descida acentuada da temperatura em Setembro levou a um alongar do ciclo vegetativo, permitindo um final de maturação suave e equilibrada, resultando uma das vindimas mais longas de sempre. A nascente generosa traduziu-se num maior número de cachos mas de pequena dimensão resultando uma quantidade acima da média mas de elevada qualidade. Os vinhos do Douro revelam uma fruta muito pura e grande elegância. Nos Portos a concentração, estrutura e profundidade indiciam um futuro muito especial!

Principais Prémios

Histórico das várias Edições:

2 Grand Gold Medals

(Asia Wine Trophy, Int.Awards Virtus)

2 Trophies Best of Show

(Asia Wine Trophy, Mundus Vini)

7 Medalhas de Ouro (Decanter Awards, Berliner Wein Trophy, Mundus Vini, SWA...)

98-100 (Fugas, Público)

18pts (Weinwisser)

18.5pts (Grandes Escolhas)

97+ e no top 10 Vintage Port 2011 by Roy Hersh (For the Love of Port)

18pts (out of 20; Axel Probst)

95+ and in the top 10 Vintage Port of 2015 by Roy Hersh (FTLP, USA)

Estágio:

2 anos em depósito de cimento e inox

Nota de Prova: Cor rubi profunda.

Muito expressivo e complexo, com notas de frutos do bosque, chocolate negro, alcaçuz e hibisco. Denso, com grande estrutura, mas pleno de harmonia. Especiado e com um final intenso e longo. Um vinho com uma longa e auspiciosa vida pela frente.

Temperatura e Condições de Serviço: 14°C; abrir 1 hora antes de servir.

Evolução em garrafa: Mais de 50 anos

Harmonizações: Queijos, chocolate negro, sobremesas de frutos vermelhos

Características analíticas

Teor alcoólico (%V/V)	19,50
Acidez total (g(Ácido tartárico)/dm³)	4,20
pH	3,85
SO ₂ total (mg/dm³)	80,00
Açúcares totais (g/dm³)	115

Alves de Sousa

Informação logística

Embalagem Garrafa: Porto Tradição 750ml (Cx.Cartão com 6x Cx.Premium individual)

Código de Barras EAN13: 5605063741249

Paletização Europalet; 72 Cxs / paleta (9 cxs/fiada x 8fiadas); Peso: 800 kg; Altura: 1,66 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, EN2 - km 76.5, 5030-055, Santa Marta de Penaguião, Portugal

Tel: +351 254 822111 (custo de uma chamada para rede fixa local)

info@alvesdesousa.com | www.alvesdesousa.com