



DOURO & PORT WINES

Este vinho representa a presença da família Alves de Sousa no lote muito restrito e exclusivo de Portos Vintage de Vinha.

Falamos da Vinha de Lordelo, uma vinha centenária, a mais velha da Quinta da Gaivosa, que se estende ao longo de um extraordinário anfiteatro natural, com mais de 30 castas autóctones co-plantadas e a singularidade de 2024, um ano verdadeiramente único, que alia concentração e elegância, revelando o porquê do Vinho do Porto ser a derradeira criação e obra-prima do Douro.

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!

AMPHITHEATRUM

by QUINTA DA GAIVOSA

PORTO VINTAGE

2024



Vinificação: fermentação muito lenta com leveduras indígenas a baixa temperatura (17°C para preservar os aromas varietais mais delicados) em “micro-lagar” com programa de pisa mecânica criado à medida; Interrupção de fermentação com aguardente vínica a 77° V/V neutra exactamente a meio para atingir o melhor equilíbrio entre a doçura natural, o álcool, a sua estrutura e todos os seus elementos, preservando uma enorme pureza de fruta;

Estágio: 2 anos em depósito

Nota de Prova: Completamente opaco. Uma explosão de aromas! Frutos silvestres, ervas aromáticas, ameixa, alcaçúz, folha de eucalipto, grafite... extremamente complexo. O nível de concentração é impressionante! Atinge toda e qualquer papila gustativa mas com uma suavidade desarmante. Um vinho absolutamente extraordinário que poderá perdurar por mais de 100 anos.

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

Evolução em garrafa: Mais de 100 anos

Harmonizações: Queijos, chocolate negro, sobremesas de frutos vermelhos

Data de Colheita: 2024/09/17

Castas: Touriga Francesa, Touriga Nacional, Malvasia Preta, Tinta Amarela, outras (30 castas autóctones co-plantadas)

Idade da vinha: 120 Anos

Características analíticas

Teor alcoólico (%V/V)	19,50
Acidez total (g(Ácido tartárico)/dm ³)	5,80
pH	3,73
SO ₂ total (mg /dm ³)	90,00
Açúcares totais (g /dm ³)	115,00

Informação logística

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

Código de Barras EAN13: 5605063348202

Paletização Europalette; 72 Cxs / palete (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, 2214, 5030-055, Santa Marta de Penaguião, Portugal

Tel: +351 254822111

info@alvesdesousa.com / www.alvesdesousa.com

Alves de Sousa