



DOURO & PORT WINES

QUINTA DA GAIVOSA PORTO VINTAGE 2024



A Quinta

As encostas agrestes. A rudeza do solo. As vinhas quase centenárias. A floresta. E o Marão ao longe, testemunha dos anos que já passaram pela Quinta da Gaivosa. Os laços familiares e sentimentais estreitam-se. Foi aqui que tudo começou. Um Alves de Sousa a ergueu e lhe deu o nome. Um Alves de Sousa a deu a conhecer ao mundo sob a forma de um dos mais emblemáticos vinhos do Douro.

O regresso às origens

Final dos Anos 80. Domingos Alves de Sousa, filho e neto de viticultores do Douro, dedicado também ele à elaboração de vinhos generosos provenientes das suas Quintas para prestigiadas companhias de Vinho do Porto, desperta para os vinhos de mesa do Douro, até então esquecidos pela região. A partir daqui a história é já conhecida: “Produtor do ano” em 1999 e 2006 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. Ensinamentos, 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 da família Alves de Sousa.

Principais Prémios

Histórico das várias Edições:

Classificação Máxima
(La Bible du Porto, Canada)

Excellent (Classificação Máxima)
(Vintage Port tasting, Vino Magazine, Belgium)

1 Grande Medalha de Ouro
6 Medalhas de Ouro

(Mundus Vini, Int. Wine Challenge, Berliner Wein Trophy, Challenge Intern. du Vin, Citadelles du Vin)

Prémio “Escolha da Imprensa”
(Revista de Vinhos)

18.5pts e Top3
na prova “Portos Vintage”
(Revista Paixão pelo Vinho)

Vinificação:

fermentação muito lenta com leveduras indígenas a baixa temperatura (17°C) para preservar os aromas mais delicados em “micro-lagar” com programa de pisa mecânica criado à medida. Interrupção da fermentação no com Aguardente 77% V/V neutra exatamente a meio para atingir o equilíbrio entre a doçura natural, o álcool, a estrutura e todos os seus elementos, preservando uma grande pureza de fruta;

Estágio:

2 anos em depósito de inox e cimento

Nota de Prova: Cor rubi retinto.

Aroma profundo, com notas de violetas, ginjas maceradas, alcaçuz, folha de eucalipto e grafite. Envolvente, denso, com grande profundidade e complexidade. Final muito longo. Grande capacidade de guarda embora apresente um equilíbrio notável na juventude.

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

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 nascedura 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!

Características analíticas

Teor alcoólico (%V/V)	19,50
Acidez total (g(Acido tartárico) /dm ³)	5,50
pH	3,70
SO ₂ total (mg /dm ³)	90,00
Açúcares totais (g /dm ³)	110,00

Alves de Sousa

Informação logística

Garrafa: Porto Sublime Evo 750ml e 375ml

Código de Barras EAN13: 750ml- 5605063341241 / 375ml- 5605063351240

Caixa Madeira de 3x750ml; Dimensões (LxCA): 315x280x3105mm; Peso: 5,60 kg/caixa

Paletes Europalet; 140cxs / paleta (10caixas/fiada x 14 fiadas); Peso: 809 kg; Altura: 1,61 m

Condições de Exposição/Prateleira Não deve estar exposto ao sol; 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