

A Quinta

O futuro dos vinhos da Quinta da Gaivosa continua a desenhar-se nas suas vinhas. O Primeiros Anos representa um desses passos. De vinhas recentemente replantadas, recorreu-se a todo um conjunto de criteriosos e inovadores meios técnicos, mas com um respeito profundo pelos ensinamentos das vinhas velhas e uma vontade de aprofundar cada vez mais o seu "terroir". Estes são os seus primeiros frutos. As primeiras promessas do que as novas vinhas da Gaivosa para o futuro nos reservam.



Gaivosa Primeiros Anos Tinto 2019

Douro D.O.C

Data de colheita

2019/09/17

2019/09/28

2019/10/09

Castas:

13 castas autóctones
(40% Touriga Nacional,
15% Tinta Amarela
20% Sousão,
25% outras)

Idade das Vinhas:

11 e 5 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.

Principais Prémios

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

Principais prémios das várias colheitas:

5 Medalhas de Ouro

Decanter W.W. Awards
Mundus Vini
Portugal Wine Trophy
Berliner Wine Trophy
Concurso Vinhos de Portugal

Highly Recommended Award
(Decanter)

Vinificação:

- Desengace total
- 7 Dias de fermentação com controlo de temperatura + 10 dias de maceração

Estágio: 15 Meses em barricas de carvalho Francês e Português de 2º e 3º ano

Nota de Prova: Nariz profundo e complexo, com notas de alcaçuz, hortelã-pimenta, amoras, chá de rooibos, violetas e leve chocolate negro. Boca plena de carácter, com taninos finos, grande envolvimento e elegância. Final longo e persistente.

Temperatura e Condições de Serviço:

17°C; abrir 20 minutos antes de servir

Evolução na garrafa: 15-20 anos

Características analíticas

Teor alcoólico (%V/V)	14,50
Acidez total (g(Ácido tartárico) /dm³)	6,10
Acidez volátil (g(Ácido acético) /dm³)	0,67
pH	3,69
SO ₂ total (mg /dm³)	90,00
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: 750ml - 5605063317192 | 1500ml - 5605063377196

Paletização: Europalet; 108 caixas / palete; Peso: 841 kg; Altura: 1,63 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