



## FICHA TÉCNICA DE VINHO

PRODUTOR: Domingos Alves de Sousa

VINHO: Branco da Gaivosa 2010

**REGIÃO:** Douro - Baixo Corgo - Quinta da Gaivosa, 25 hectares totais (uvas tintas e brancas) de vinhas com mais de 20 anos

**CLASSIFICAÇÃO LEGAL:** Douro D.O.C.

**COMPOSIÇÃO DE CASTAS:** Malvasia Fina, Gouveio e Arinto.

**GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:** 12,5° GL

**ACIDEZ TOTAL:**

**AÇÚCARES RESIDUAIS:**

**PRODUÇÃO:** 13.550 garrafas

**CARACTERÍSTICAS CLIMÁTICAS:** Protegido pela Serra do Marão (pico de 1.400m) da influência do Atlântico, o Baixo Corgo apresenta-se ainda como a sub-região mais fresca e úmida do Douro, com aproximadamente 800mm de chuva/ano. As temperaturas de verão são muito altas, chegando a 35°C.

**CARACTERÍSTICAS DO SOLO:** Solo de xisto grosseiro, do período pré-Cambriano. Inclinação de 50°, com exposição ao poente, linhas orientadas Norte-Sul.

**ELABORAÇÃO:** As uvas inteiras sofrem uma leve prensagem. O mosto obtido é decantado à frio das borras grossas. A fermentação ocorre em tanques de inox (80% do mosto) e em carvalho francês (20%) com removimento das lias (bâtonnage) periódico, durante 3 meses.

**AMADURECIMENTO:** 3 meses em barricas de carvalho francês novas (20% do vinho).

**ESTIMATIVA DE GUARDA:** 8 anos +

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:** Coloração palha delicada e cristalina. O olfato mostra flor de laranjeira, algum fruto tropical (banana) e cítricos, com bastante finura. Ótima textura em boca, fresco, a barrica dá volume e está bem integrada. Longo final.

**CARTA DE VINHO SINTÉTICA:** O olfato mostra flor de laranjeira, banana e cítricos. Ótima textura em boca, fresco, com longo final.

**DIRETRIZES ENOGASTRONÔMICAS:** Bacalhau guisado à Lisboa antiga (com legumes, batatas e ervas aromáticas); Caldeirada de enguia; Moqueca de siri mole.

**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** 10°C

**PREMIAÇÃO MAIS RELEVANTE:**

- JOÃO PAULO MARTINS 2012: 16 em 20

*Prova da safra 2011. Decanter Wine Day em 24/07/2014, na Trattoria Porcini.*