



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.