



## FICHA TÉCNICA DE VINHO

PRODUTOR: Domingos Alves de Sousa

VINHO: Quinta da Gaivosa 2008

**REGIÃO:** Douro - Baixo Corgo - Quinta da Gaivosa, 25 hectares totais de vinhas com mais de 70 anos

**CLASSIFICAÇÃO LEGAL:** Douro D.O.C.

**COMPOSIÇÃO DE CASTAS:** Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinto Cão, Touriga Nacional, Tinta Barroca, Sousão, Tinta Amarela, Tinta Francisca, Rufete e mais outras dezenas de casta

**GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:** 14,5° GL

**ACIDEZ TOTAL:**

**AÇÚCARES RESIDUAIS:**

**PRODUÇÃO:**

**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, do período pré-Cambriano. Inclinação da quinta de 30°, com exposição ao poente.

**ELABORAÇÃO:** As uvas são totalmente desengaçadas. Fermentação com película por 10 dias, com posterior início da fermentação com temperatura controlada. Maceração pós-fermentativa de 10 dias. Trasfega-se então o vinho para as barricas de carvalho francês. Permanência de no mínimo um ano na garrafa antes da emissão ao comércio.

**AMADURECIMENTO:** 15 meses em barricas de carvalho francês de Allier, 50% novas e 50% de 2ª passagem.

**ESTIMATIVA DE GUARDA:** 15 anos +

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:** Coloração rubi concentrada e luminosa. Estilo marcado, com bagas silvestres maduras, violeta, caruma, folha de tabaco e caixa de especiarias. Elegante corpo, cheio de caráter e verticalidade, longo final.

**CARTA DE VINHO SINTÉTICA:**

**DIRETRIZES ENOGASTRONÔMICAS:** Cabrito ao forno; carnes vermelhas estufadas; lebre em úmido; filet ao Porto.

**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** 18-20°C

**PREMIAÇÃO MAIS RELEVANTE:**

- JOÃO PAULO MARTINS 2012: 17,5 /20
- REVISTA DE VINHOS - Março de 2011: 17/20
- PARKER: 90 Pontos

*Prova da safra 2008. Decanter Wine Day em 24/07/2014, na Trattoria Porcini.*