



## FICHA TÉCNICA DE VINHO

PRODUTOR: Domingos Alves de Sousa

VINHO: Domingos Alves de Sousa Reserva Pessoal Douro

**REGIÃO:** Douro - Baixo Corgo - Quinta da Gaivosa, 25 hectares totais de vinhas com mais de 80 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 ALCÓOLICA:** 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:** Ano excepcional para as vinhas da Quinta da Gaivosa, com concentração de açúcar nos bagos a nível recorde. As uvas selecionadas são totalmente desengaçadas. Fermentação delicada com as películas por 9 dias, com longa maceração subsequente. Trasfegas para as barricas de carvalho francês. Permanência de no mínimo um ano na garrafa antes da emissão ao comércio.

**AMADURECIMENTO:** 15 meses em barricas novas de carvalho francês de Allier.

**ESTIMATIVA DE GUARDA:** 15 anos +

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:** Rubi concentrado e viscoso. O nariz de muita intensidade, revela cerejas em licor, caixa de especiarias, eucalipto e notas minerais. Encorpado, com taninos firmes e primorosa acidez, numa auspiciosa previsão de guarda.

**CARTA DE VINHO SINTÉTICA:** Muito intenso no olfato, revela cerejas em licor, eucalipto e notas minerais. Encorpado, distinto e muito persistente.

**DIRETRIZES ENOGASTRONÔMICAS:** Cabrito recheado e assado lentamente no espeto; carnes vermelhas estufadas; Civet de javali.

**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** 18-20°C. Respiração prévia recomendada.

**PREMIAÇÃO MAIS RELEVANTE:**

- **ROBERT PARKER: 91 Pontos**
- **JANCIS ROBINSON - Março 2012: 18 /20 "Effortless complexity and elegance and all the while both gentle and fresh with a fine dry finish."**
- **JOÃO PAULO MARTINS 2013: 17,5 /20**

*Safra 2007. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11/2015.*