



DOURO & PORT WINES

A Quinta

As encostas e os solos agrestes. As vinhas quase centenárias e as florestas em torno. E o Marão ao longe, testemunha dos anos que já passaram pela Quinta da Gaivosa. Os laços familiares e sentimentais estreitam-se. Foi aqui que tudo começou.

Um Alves de Sousa a ergueu e lhe deu o nome. Um Alves de Sousa a deu a conhecer ao mundo sob a forma de um dos mais emblemáticos vinhos do Douro.



Branco da Gaivosa 2014

Douro D.O.C

Data de colheita:
2014/09/16

Castas:
Malvasia fina,
Gouveio, Arinto

Idade das vinhas:
mais de 20 anos

Relatório da vindima de . O Inverno foi um dos mais ch dos últimos 30 anos. A Primavera foi também chuvosa mas temperaturas algo acima do normal. Isto levou a uma antecipação da floração que acabou por ocorrer aquando de um decréscimo da temperatura, provocando quebra no rendimento. Em fitossanitários tanto o mildio o oídio estiveram particularmente presentes, requerendo uma atenção redobrada no seu controlo. O ano foi climaticamente algo instável, começou quente mas Julho e Agosto foram amenos (20-25°C com aguaceiros). Apenas após Agosto houve uma subida de temperaturas para os 30°C e as noites permaneceram frescas (13°C). A maturação desenvolveu-se suavemente, preservando aromas varietais e a frescura natural dos bagos. A previsão de chuvas em Setembro levou à definição de um plano de planeamento da vindima. O plano juntou-se a uma seleção da qualidade das colhidas. Resultaram vinhos de fruta, grande frescura e alguns destaques qualitativos especiais em algumas das melhores vinhas da família Alves de Sousa.

Principais Prémios

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

Branco da Gaivosa

90 Pts (Robert Parker)

Medalha de Bronze
(Conc. Vinhos "Douro" da Casa do Douro)

Medalha de Bronze
(International Wine and Spirit Competition)

Prémio "Melhores da Região"
(Revista de Vinhos)

Prémio "Melhores Compras"
(Revista de Vinhos)

Vinificação:

- Desengace total
- Prensagem suave e decantação
- Fermentação a 16°C durante 15 dias (70% em inox + 30% em carvalho francês de 3ºano)

Estágio: 4 meses sobre as borras finas com "battonage" (70% em inox + 30% em carvalho francês de 3ºano)

Nota de Prova: Límpido e cítrico. Aroma muito expressivo e elegante, com flores brancas, meloa fresca e ligeira baunilha. Bom volume de boca mas muito fresco, mineral e complexo. Harmoniza bem com salmão, bacalhau mas também galinha e peru.

Temperatura de Serviço: 10°C

Evolução na garrafa: 7-8 anos

Características analíticas

Teor alcoólico (%V/V)	11
Acidez total (g/Ácido tartárico) /dm³	
Acidez volátil (g/Ácido acético) /dm³	
pH	
SO ₂ total (mg /dm³)	11
Açúcares totais (g /dm³)	

Safra 2016. Porto e Douro Wine Tasting em 09/04/2018.