

A Quinta

Onde nasceu a família
nasce um novo branco

Foi nas cotas altas de Medrões, na Quinta da Aveleira, que a família Alves de Sousa nasceu para o vinho há 5 gerações atrás. Longe do rio. Longe do calor. À sombra da Serra do Marão.

Foi nestas encostas que no início dos anos 90 começou um novo olhar sobre as castas brancas. Longe dos excessos procurados para os generosos, começando-se pouco a pouco a experimentar. A plantar, a arrancar e a plantar de novo. Aos poucos a desenhar os esboços dos brancos sonhados. E a descobrir novas facetas de uma região riquíssima e diversa – um Douro delicado e elegante, das terras mais altas e frescas, de castas meticulosamente combinadas e trabalhadas, pleno de mineralidade e complexidade.

Foi no berço da família que encontramos o berço de um novo branco, uma edição muito especial e limitada, lançada apenas nos melhores anos.

Prémios

Histórico de Colheitas:

18.5 pts (Paixão pelo Vinho)

18 pts (Grandes Escolhas)

Prémio “Melhores da Região”
(Revista de Vinhos)

Nomeação para o Prémio “Vinho
Tranquilo Branco do Ano - Vinhos de
Calendário” em 2020 nos Prémios W
(Anibal Coutinho)

93 pts (Jornal Público)



Data de colheita:

2024/09/03 (Viosinho)
e 2024/10/10 (Avesso e Arinto)

Castas: 40% Arinto, 30% Avesso,
30% Viosinho

Idade das vinhas: mais de 20 anos

Vinificação:

Desengace total
Prensagem suave e decantação
Fermentação a 16°C durante 12 dias

Estágio: 12 meses em barricas 225L
(60% 2º ano, 40% novas)

80% carvalho francês (tosta por convexão)
20% carvalho Português (sem tosta)

Nota de Prova: Amarelo palha.
Aroma mineral, com notas de
camomila, pimenta branca, lima e
folha de chá. Grande complexidade,
envolvente mas sempre com grande
frescura, profunda delicadeza e
elegância demonstrando grande
capacidade de guarda.

Temperatura e Condições de
Serviço: 10°C; abrir 30 minutos
antes de servir

Evolução na garrafa: 20 anos

Relatório da vindima de 2024
O Inverno e o início da
Primavera foram
particularmente quentes e
chuvosos, levando a uma
antecipação do abrolhamento e
constituindo importantes
reservas para o Verão quente e
seco que se seguiu, não evitando
contudo alguma
heterogeneidade e atrasos na
maturação. A descida acentuada
da temperatura em Setembro
levou a um alongar do ciclo
vegetativo, permitindo um final
de maturação suave e
equilibrada, resultando uma das
vindimas mais longas de sempre.
A nascedoura generosa traduziu-se
num maior número de cachos
mas de pequena dimensão
resultando uma quantidade
acima da média mas de elevada
qualidade. Os vinhos do Douro
revelam uma fruta muito pura e
grande elegância. Nos Portos a
concentração, estrutura e
profundidade indiciam um futuro
muito especial!

Características analíticas

Teor alcoólico (%V/V)	12,50
Acidez total (g/Ácido tartárico/dm³)	6,30
pH	3,23
SO ₂ total (mg/dm³)	110
Açúcares totais (g/dm³)	2,0

Informação logística

Embalagem Garrafa: Bordalesa; Capacidade: 750ml (Caixa de madeira de 3 garrafas)

Código de Barras EAN13: 5605063001244

Paletização Europalet; 140 caixas (3x750ml) / palete; Peso: 720 kg; Altura: 1,70 m

Condições de Exposição/Prateleira Não deve estar exposto ao sol;

deve evitar-se a posição das garrafas ao alto

Condições de Distribuição Viaturas protegidas, evitando que as temperaturas oscilem
demasiado em relação à temperatura de consumo recomendada

Endereço: Quinta da Gaivosa, EN2 - Km 76.5,

5030-055, Santa Marta de Penaguião, Portugal

Tel: +351 254822111 (custo de chamada fixa local)

info@alvesdesousa.com | www.alvesdesousa.com