

A Quinta

Quinta com grande tradição histórica, outrora pertença da célebre Dona Antónia Adelaide Ferreira (a Ferreirinha). Actualmente encontra-se sobre acesa reestruturação, com utilização de todo um conjunto de criteriosos e inovadores meios técnicos, não descurando no entanto o valioso legado deixado pelos nossos antepassados. Resulta uma amálgama de tradição e modernidade que irá certamente reforçar a posição da Quinta das Caldas como um dos pilares na produção de vinhos de qualidade superior. Sem dúvida uma das mais belas Quintas do Douro.

O regresso à tradição da família

Final dos Anos 80. Domingos Alves de Sousa, filho e neto de viticultores do Douro, dedicado também ele à elaboração de vinhos generosos provenientes das suas Quintas para prestigiadas companhias de Vinho do Porto, desperta para os vinhos de mesa do Douro, até então esquecidos pela região. A partir daqui a história é já conhecida: "Produtor do ano" em 1999 e 2006 pela prestigiada Revista de Vinhos e um reconhecimento internacional, fruto de um percurso que aliou a qualidade dos vinhos a uma grande dedicação pessoal, e um importante contributo para a imagem e prestígio do Douro Presente. Mas, as raízes nas terras do xisto são profundas. O Porto jamais foi esquecido. Antes aprofundado, estudado e experimentado. Ao longo destas últimas décadas aparentemente focadas apenas nos vinhos do Douro muitos foram os Portos a nascer na adegas da Quinta da Gaivosa. Experiências, ensinamentos, na procura da melhor expressão das vinhas da família nas várias categorias de Vinhos do Porto. Actualmente, a família Alves de Sousa orgulha-se em apresentar uma distinta linha de Portos, que reflectem todo o trabalho, atenção e profundo respeito pelo Vinho do Porto, com o toque sempre pessoal de Alves de Sousa.

Principais Prémios

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

2 Medalhas de Ouro
(Mundus Vini, Berliner Wein Trophy)

5 Estrelas (Classificação máxima) na Revista Decanter: "Um Porto branco raramente vale a pena ser levado a sério, mas o Alves de Sousa não é um Porto branco vulgar – tem muita mais complexidade e carácter. Equilíbrio perfeito entre a doçura, a acidez e as notas de frutos secos".



CALDAS PORTO **WHITE** SPECIAL RESERVE

Vinificação: Vinificado como um Tawny, fermentando com as películas durante 3 a 4 dias, conferindo-lhe uma maior intensidade e complexidade aromática e corpo. Interrupção da fermentação com aguardente vínica a 77° V/V mais cedo do que num Porto Branco clássico.

Estágio: Em média 6 anos em cubas de cimento (sem o tradicional estágio em madeira, para preservar a pureza da fruta; cuba não cheia, permitindo um envelhecimento oxidativo, desenvolvendo muita complexidade e carácter.

Castas
Malvasia Fina,
Viosinho, Gouveio,
outras

Idade da vinha
Mais de 50 anos

Características analíticas

Teor alcoólico (%V/V)	19,50
Acidez total (g/Ácido tartárico) /dm ³	3,50
pH	3,70
SO ₂ total (mg /dm ³)	70,00
Açúcares totais (g /dm ³)	90,00

Nota de Prova

Cor âmbar. Aromas a caramelo e xarope de ácer, a par de notas de alperce e casca de laranja. Aveludado, muito aromático, é definitivamente uma nova e bem-vinda interpretação de um Porto Branco.

Temperatura e Condições de Serviço
10°C

Harmonizações gastronómicas

Queijos azuis (Roquefort, Stilton), Sobremesas de fruta (tarte tatin, torta de laranja).



Informação logística

Garrafa: Bdx longue 500ml / Código de Barras EAN13: 560 5063 160002
Caixa Cartão de 6x500ml; Dimensões (LxCxA): 140x205x320mm; Peso: 5,90kg/case
Paletes Europalette; 155cxs / paleta (31caixas/fiada x 5fiadas); Peso: 940 kg; Altura: 1,73 m
Condições de Exposição/Prateleira Não deve estar exposto ao sol; 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, 2214, 5030-055,
Santa Marta de Penaguião, Portugal
Tel: +351 254822111

info@alvesdesousa.com / www.alvesdesousa.com