

Quinta da Oliveirinha

Grande Reserva

tinto Douro 2022

A Quinta

Localizada no “coração” do Vale do Douro, na margem direita do rio e com um potencial natural e histórico para fazer grandes Portos (as suas vinhas detêm a mais alta das classificações de qualidade da região - "Letra A"), é agora reinterpretada como uma coleção de vinhos do Douro, com o toque sempre pessoal da família Alves de Sousa.

O Grande Reserva tinto exprime todo o carácter e complexidade das vinhas velhas do Douro.

Prémios

Histórico das várias colheitas:

1 Medalha de Grande Ouro
(Wines of Portugal Challenge)

7 Medalhas de Ouro
(Mundus Vini 2x, Int. Awards Virtus, Berliner Wein Trophy, Conc. Mond. Bruxelles, Asia Wine Trophy)

18 pts (Revista de Vinhos)

92 pts (Robert Parker)

94 pts (Andreas Larsson)



Douro D.O.C

Data de colheita:
2022/09/07

Castas:
15 castas autóctones
(Touriga Franca,
Touriga Nacional,
Tinta Amarela,
outras);

Idade das vinhas:
mais de 60 anos

Vinificação:

- Desengace total
- 7 Dias de fermentação com controlo de temperatura + 7 dias de maceração

Estágio: 18 Meses em barricas de carvalho francês (50% de 2º ano, 25% de 3º ano, 25% novas)

Nota de Prova: Cor rubi profunda. Muito complexo com notas caixa de charuto, ameixas pretas secas, amoras e trufa. Envolvente, taninos muito finos, com final longo.

Sugestões gastronómicas:
carnes intensas (vaca, cabrito)

Temperatura e Condições de Serviço:
17°C; abrir 20 minutos antes de servir

Evolução na garrafa: 15-20 anos

Relatório da vindima de 2022

Ano quente e marcado por uma seca extrema, chovendo menos de metade do que seria normal, tornando-se no ano mais seco desde que existem registos na região. A quantidade ressentiu-se mas por outro lado a pressão de doenças foi naturalmente baixa, resultando uvas em perfeito estado sanitário. A seca trouxe algum avanço na maturação mas também alguma heterogeneidade, com algumas castas a ressentirem-se e outras a mostrarem um potencial suplementar para fazer face aos desafios climáticos. A ajuda final caiu literalmente do céu, com uma chuva generosa a 13 de Setembro que, com o intervalo devido, reequilibrou a composição dos bagos e permitiu uma recuperação e regularização das maturações. Resultaram vinhos extremamente elegantes e com grande pureza de fruta.

Características analíticas

Teor alcoólico (%V/V)	14,50
Acidez total (g(Acido tartárico) /dm ³)	5,80
pH	3,65
SO ₂ total (mg /dm ³)	95,00
Açúcares totais (g /dm ³)	2,00

Informação logística

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

Código de Barras EAN13: 5605063919228 / ITF14: 3560506919229

Paletização Europaleta; 140 caixas (420 garrafas) / paleta; Peso: 900 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, 2214, 5030-055,
Santa Marta de Penaguião, Portugal

Tel: +351 254822111

info@alvesdesousa.com / www.alvesdesousa.com