

Quinta da Oliveirinha

Porto Vintage

2020



A Quinta

A Quinta da Oliveirinha

localiza-se próximo do Pinhão, no "coração" do Vale do Douro, tendo um potencial natural e histórico para produzir grandes Portos Vintage - as suas vinhas detêm a mais alta das classificações de qualidade da região ("Letra A") e as suas uvas foram sempre altamente disputadas por algumas das mais importantes Casas de Porto. Desde 2007 faz parte do património vitícola da família Alves de Sousa, que presta o seu tributo à grande tradição de Portos da Quinta da Oliveirinha com este Porto Vintage carregando orgulhosamente o seu nome. Do fantástico ano de 2020 resultou esta edição muito especial e limitada de apenas 3.000 garrafas.

Prémios

2016

19 pts

1^o classif. na prova "Portos Vintage 2016"

(Rev. Paixão Pelo Vinho)

2 Medalhas de Ouro

(Mundus Vini, Citadelles du Vin)

2018

Medalha de Ouro

(Berliner Wein Trophy)

18.5 pts & Prémio Excelência

(Rev. Paixão Pelo Vinho)

2020

Novo lançamento

Vinificação: fermentação muito lenta com leveduras indígenas a baixa temperatura (17°C) para preservar os aromas mais delicados em "micro-lagar" com pisa mecânica costumizada. Fermentação interrompida no seu ponto intermédio com a adição de Aguardente 77% V/V neutra para atingir o equilíbrio entre a doçura natural, o álcool, a estrutura e todos os seus elementos, preservando uma grande pureza de fruta;

Estágio: 2 anos em depósito

Nota de Prova: Cor rubi profunda. Aromas de ginjas maceradas, alcaçuz, ruibarbo, hortelã-pimenta e chocolate negro. Enorme concentração, envolvente, com grande profundidade e taninos finíssimos. Final longo e harmonioso. Grande capacidade de guarda embora apresente muita harmonia na juventude.

Temperatura e Condições de Serviço: 15°C; abrir 30min. antes de servir.

Evolução em garrafa: mais de 50 anos

Harmonizações: Queijos, chocolate negro, sobremesas de frutos vermelhos

Relatório da vindima de 2020

2020 será porventura o ano mais desafiante que a nossa geração já viveu. O ano foi em geral quente desde o seu início, levando a um avanço significativo logo desde o abrolhamento. A Primavera chuvosa levou a uma grande pressão de mildio, afetando também a Floração, com consequentes quebras numa produção que já há nascerça não era demasiado generosa. As modestas previsões quantitativas do ano foram ainda agravadas com o escaldão ocorrido de 22 a 24 de Junho. As reservas de água acumuladas na Primavera permitiram contudo uma boa progressão da maturação. A entrada no último terço de Agosto marcou um ponto de viragem brusco - após uma chuva a 20 de Agosto, aparentemente bem-vinda para fazer face ao calor estival e ajudar a terminar a maturação... rapidamente começa a verificar-se uma desidratação galopante nos bagos em diversas vinhas, com particular incidência nas cotas mais baixas da região. O resultado... a quantidade sofreu uma quebra dramática, ultrapassando em diversas vinhas os 50%. Mas a Natureza retirou por um lado e deu por outro - a qualidade é verdadeiramente excepcional! A concentração era realmente imensa... mas proporcional em todos os níveis - açúcares, aromas, compostos fenólicos, acidez... tudo (!), garantindo uma intensidade marcante mas também um equilíbrio notável! Era puro Porto vintage diretamente da vinha! Condições únicas e com um marco histórico muito especial - aconteceu exatamente 200 anos após 1820, o ano em que condições semelhantes mudaram o Vinho do Porto para sempre.

Características analíticas

Teor alcoólico (%V/V)	20,50
Acidez total (g(Ácido tartárico) / dm ³)	5,10
Acidez volátil (g(Ácido acético) / dm ³)	0,30
pH	3,90
SO ₂ total (mg / dm ³)	90,00
Açúcares totais (g / dm ³)	105,00

Alves de Sousa

Informação logística

Embalagem Garrafa: Porto Tradição 750ml (Cx. Cartão com 6x Cx. Premium individual)

Código de Barras EAN13: 5605063941205 / ITF14:

Paletização Europaleta; 72 Cxs / paleta (9 cxs/fiada x 8fiadas); Peso: 800 kg; Altura: 1,66 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.: +351 254 822111
(chamada para rede fixa nacional)

info@alvesdesousa.com | www.alvesdesousa.com