

Quinta da Oliveirinha

Reserva tinto Douro 2021



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 Reserva tinto expressa a pureza da fruta do Douro.

Prémios

Selecionado para o Wall Street Journal Wine Club

Top 100 Master Winemakers in the World 2025 & 2024
(The Drinks Business)

Prémio Homenagem/Carreira 2022 (Revista de Vinhos) 2023 (Paixão pelo Vinho) 2024 (Grandes Escolhas)

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

Douro+Sustentável Prémio Enologia em 2020
(IVDP - Inst. Vinho do Douro & Porto)

Vinificação:

- Desengace total
- 7 Dias de fermentação com controlo de temperatura + 4 dias de maceração

Estágio: 12 Meses em barricas de carvalho francês de 3º ano

Nota de Prova: Cor rubi. Notas de frutos silvestres, pimenta rosa, voletas e chocolate negro. Envolvente mas com uma excelente estrutura.

Final longo e harmonioso.

Sugestões gastronómicas: aves assadas, mas também carne de vaca, charcutaria e queijos

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

Evolução na garrafa: 8-10 anos

Relatório da vindima de 2021

A vindima começou com expectativas muito altas face ao ano climático - Primavera chuvosa, seguida de um Verão ameno, interrompido por uma onda de calor em meados de Agosto ... muito próximo do que aconteceu no icónico 2011, parecendo fazer jus à teoria dos "ciclos de 10 anos". Não há contudo 2 anos iguais e o início de Setembro trouxe alguma instabilidade climática, colocando pressão sobre a colheita. Felizmente na sua maioria foram alarmes falsos mas levou naturalmente a alguma inquietação e ansiedade. As vinhas ainda assim responderam muito bem, com maturações em geral mais lentas/longas, resultando mostos com um grande equilíbrio e estruturas sólidas, fruta vibrante, grande definição aromática, pureza varietal e frescura.

Um perfil sem dúvida "mais em jeito do que em força", com tónica na elegância, elevada qualidade média e com diversos picos de qualidade muito especiais a revelarem-se.

Características analíticas

Teor alcoólico (%V/V)	13,50
Acidez total (g(Acido tartárico) / dm ³)	5,40
pH	3,75
SO ₂ total (mg / dm ³)	110,00
Açúcares totais (g / dm ³)	2,00

Informação logística

Embalagem Garrafa: Bordalesa; Capacidade: 750ml (Caixa de cartão de 6 garrafas)

Código de Barras EAN13: 5605063912212 / ITF14: 65605063912153

Paletização: Europalette; 108 caixas / palete; Peso: 840 kg; Altura: 1,65 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
(chamada para rede fixa nacional)

info@alvesdesousa.com | www.alvesdesousa.com