

## Vale da Raposa Sousão 2018

### A Quinta

A Quinta do Vale da Raposa foi em 1992 o palco da estreia da família Alves de Sousa na produção de vinhos DOC Douro com um tinto que desde logo cativou os apreciadores e a imprensa internacional. Um exemplo? Entrada directa para a prestigiada lista das 30 Melhores Compras de todo o Mundo do famoso jornalista inglês Oz Clarke.

Desde então a Quinta do Vale da Raposa não mais parou. O aparecimento do Grande Escolha nos melhores anos foi complementado com uma aclamada colecção de monovarietais, com um destaque muito especial para o Touriga Nacional (vencedor da 1ª grande prova da casta em Portugal e no Brasil), o Tinto Cão (único Prémio de Excelência do Ano no Douro pela Revista de Vinhos) e mais recentemente o Sousão.

Actualmente compreende uma completa linha de vinhos do Douro (brancos, rosé e tintos) exprimindo a qualidade do terroir da Quinta do Vale da Raposa.

Casta tintureira, com grande profundidade aromática, estrutura sólida e grande capacidade de guarda.

### Principais Prémios

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

**Prémio Enologia**  
**Douro+Sustentável 2020**  
(Instituto dos Vinhos do Douro & Porto)

**18 pts e 1º Classif. Prova Especial**  
"Sousão vs Vinhão" (Grandes Escolhas)

92pts (Robert Parker)



Douro D.O.C

Data de colheita:  
2018/10/09

Castas: Sousão

Idade das vinhas: 13 anos

Vinificação:

- Desengace total
- 8 Dias de fermentação com controlo de temperatura + 2 dias de maceração

Estágio: 18 meses em 50% barricas de 2º ano de carvalho francês e 50% barricas novas de carvalho português

Nota de Prova: Cor rubi profunda, opaco. Grande profundidade aromática, com notas de grafite, ginjas, chocolate negro e folha de pinheiro. Estrutura robusta mas sempre equilibrado. Muito complexo, fresco, com hortelã-pimenta e notas de muito finas de café. Final muito longo. Grande potencial de guarda, embora presente na juventude uma grande harmonia.

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

Evolução na garrafa: 30 anos

### Relatório da vindima de 2018

Na sequência de um dos anos mais secos desde que há registos (2017) o Inverno que se seguiu manteve a mesma tendência, com muito pouca chuva e temperaturas baixas. O cenário foi-se mantendo até que em Março chega finalmente a tão necessária água... mas em quantidade de tal forma abundante e constante ao longo de toda a Primavera que criou uma das maiores pressões de sempre de mildio na região e alguns desvios na floração. A quebra na quantidade produzida foi muito significativa e apenas não foi maior pois a nascedura até havia sido generosa. Junho e Julho mantiveram-se frios e chuvosos até que em Agosto tudo muda com uma súbita onda de calor, provocando escaldão em diversas vinhas com novo impacto na quantidade produzida. O equilibrar da balança veio precisamente das reservas de água acumulada no solo anteriormente que permitiram ainda assim uma boa evolução da maturação, com uma refrescante chuva final na primeira semana de Setembro a dar o derradeiro impulso para que, apesar de algum atraso e dos precalços do ano, resultasse numa vindima de qualidade excepcional. Mostos com grande pureza de fruta a resultarem em vinhos com a estrutura, profundidade e a austeridade clássica dos grandes anos. O coroar de um ano todo ele desafiante, de intenso trabalho e com diversos obstáculos mas com um final feliz!

### Características analíticas

Teor alcoólico (%V/V)	14,50
Acidez total (g(Ácido tartárico) /dm³)	5,70
pH	3,58
SO <sub>2</sub> total (mg /dm³)	110,00
Açúcares totais (g /dm³)	2,00

### Informação logística

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

Código de Barras EAN13: 560 5063 411173

Paletização Europalet; 80 caixas / palete; Peso: 840 kg; Altura: 1,78 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/Address:** Quinta da Gaivosa, Apartado 15,  
5030-055, Santa Marta de Penaguião, Portugal  
**Tel:** +351 254822111 **Fax:** +351 254822113  
**E-mail:** [info@alvesdesousa.com](mailto:info@alvesdesousa.com)  
**URL:** [www.alvesdesousa.com](http://www.alvesdesousa.com)

**Alves de Sousa**