QUINTA DA GAIVOSA
PORTO WHITE 10 YEAR OLD

A Quinta

As encostas agrestes. A rudeza do solo. As vinhas quase centenárias e o olival. A floresta. E o Marão ao longe, testemunha dos anos que já passaram pela Quinta da Gaivosa. Os laços familiares e sentimentais estreitam-se. Foi aqui que tudo começou.
Um Alves de Sousa a ergueu e lhe deu o nome. Um Alves de Sousa a deu a conhecer ao mundo sob a forma de um dos mais emblemáticos vinhos 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 adega 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)

Medalha de Ouro
(Portugal Wine Trophy)

2 Medalhas de Prata
(Challenge Intern. du Vin; Conc.Mond.Bruxelles)

Vinificação: Vinificado com um Porto tinto, fermentando com as películas durante 3 a 4 dias, conferindo-lhe uma maior intensidade e complexidade aromática. Fermentação interrompida a meio (mais cedo que na maioria dos Portos Brancos) com aguardente vínica a 77º V/V

Estágio
10 Anos em cascos antigos de carvalho francês

Castas
Malvasia fina, Viosinho, Gouveio, outras

Idade da vinha
Mais de 70 anos

Características analíticas	
Teor alcoólico (%V/V)	19,50
Acidez total ($g_{(Ácido\ tartático)}$ /dm³)	2,97
Acidez volátil ($g_{(Ácido\ acético)}$ /dm³)	0,53
pH	3,75
SO_2 total (mg /dm³)	80,00
Açúcares totais (g /dm³)	97,00

Nota de Prova
Cor âmbar. Muito complexo, pleno de notas de ervas, especiarias, casca de laranja seca, xarope de ácer e amêndoas. Encorpado e refinado pelo tempo, combina nuances de marmelada, caramelo e frutos secos.

Temperatura e Condições de Serviço
12ºC

Harmonizações gastronómicas
Queijos azuis (Roquefort, Stilton), sobremesas de maçã e alperce

Informação logística
Garrafa: Oslo 500ml / **Código de Barras** EAN13: 560 5063 366008
Caixa Cartão de 6x500ml; Dimensões (LxCxA): 180x268x210mm; Peso: 6,62kg/case
Paletes Europalete; 126cxs / palete (18caixas/fiada x 7fiadas); Peso: 860 kg; Altura: 1,61 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