

QUINTA DA GAIVOSA PORTO WHITE 20 ANOS

O Porto Branco é a tradição mais antiga da nossa família. Era a nossa “especialidade” quando fazíamos Portos para algumas das principais casas exportadoras ao longo de gerações.

Quando começamos a considerar engarrafar os nossos próprios Portos, os Portos Brancos sempre estiveram na nossa mente. Mas queríamos fazer algo diferente. Estando tão perto das vinhas podíamos sentir o seu verdadeiro carácter e potencial. Iniciamos assim um extenso trabalho nas vinhas, na adega e nas caves da família para o expressar nos vinhos. Muito da vinha foi preservado, mas muitas outras coisas na adega foram alteradas - para captar e realçar o carácter da vinha fermentamos com as películas, ganhando aromas e complexidade, mas trabalhando com muito cuidado para preservar a sua elegância.

E para encontrar o melhor equilíbrio entre a doçura e o vinho, paramos a fermentação precisamente a meio. Então ... começa o longo mas frutuoso envelhecimento na adega da família.

Nos últimos anos foi fantástico ver a evolução do Porto Branco e ser parte ativa do movimento.

E 20 anos volvidos sobre este novo recomeço da nossa antiga tradição, é um grande prazer apresentar o primeiro Porto Branco com 20 Anos da Quinta da Gaivosa.

Proveniente das vinhas mais antigas da Gaivosa, onde normalmente as uvas brancas se misturavam com as tintas, inclui alguns dos terroirs mais emblemáticos da Quinta, como o Abandonado, Lordelo e as vinhas que originam o Quinta da Gaivosa tinto - enquanto algumas das uvas brancas ficam com os tintos, uma parte é colhida separadamente para fazer este vinho. Vinhas com mais de 60, com mais de 80 e com mais de 100 anos, com toda a complexidade e carácter que o tempo pode proporcionar em terroirs únicos como este, com um rendimento tão baixo como 180g/videira. Estes últimos 20 anos de envelhecimento potenciaram e elevaram todos estes elementos, resultando um vinho que expressa e homenageia a dedicação das várias gerações da família Alves de Sousa ao Vinho do Porto Branco na Quinta da Gaivosa.

Principais Prémios

Produtor do Ano em Portugal em 2006 e 1999

(Revista de Vinhos)

2020 Prémio Enologia - Douro (IVDP)

Medalha de Ouro - 95pts (International Wine Challenge)



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 77° V/V

Estágio
20 Anos em cascos antigos de carvalho francês

Características analíticas

Castas
Mais de 20 castas autóctones co.plantadas (Malvasia Fina, Gouveio, Rabigato, Viosinho, Códaga do Larinho, Ratinho, Cercial, Síria, Moscatel Galego, Tamez, outras

Idade da vinha
60 a mais 100 anos

Teor alcoólico (%V/V)	19,50
Acidez total (g(Ácido tartárico) /dm ³)	4,70
pH	3,60
SO ₂ total (mg /dm ³)	70,00
Açúcares totais (g /dm ³)	96,00

Nota de Prova

Cor âmbar profundo. Notas de casca de laranja cristalizada, tomilho-limão, rosmaninho, cera de abelha e xarope de ácer. Muito complexo com acidez vibrante, notas terrosas e incrivelmente equilibrado. Final muito, muito longo.

Temperatura e Condições de Serviço
12°C

Harmonizações gastronómicas

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

Alves de Sousa

Informação logística

Garrafa: Oslo 500ml / **Código de Barras** EAN13: 560 5063 367005
Caixa Cartão de 6x500ml; **Dimensões** (LxCxA): 180x268x210mm; **Peso:** 6,62kg/case
Paletes Europallet; 126cxs / paleta (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