



A Vinha

Uma vinha a passar os 80 anos de idade, com várias falhas derivadas de um parcial abandono durante alguns anos. Numa zona de intensa exposição e com enormes afloramentos de xisto à superfície onde nem uma única erva subsiste. As gentes da Quinta depressa a apelidaram de "Vinha do Abandonado". Durante anos tentamos recuperar a vinha e replantar as videiras desaparecidas. Até que desistimos. Apesar de todo o nosso cuidado apenas as cepas mais velhas eram capazes de subsistir em condições tão extremas. Em 2004 decidimos isolá-la pela primeira vez na adega da Quinta da Gaivosa. Revelou imediatamente uma personalidade e carácter únicos. Decidimos engarrafá-lo em homenagem às igualmente únicas vinhas velhas do Douro, que um dia desaparecerão. Hoje as celebramos.

Principais Prémios

Produtor do Ano em Portugal em 2006 e 1999 (Rev.de Vinhos)

2004 – 95 pts (Robert Parker)

- 1º na prova "Tintos de Topo do Douro" com 18.5 (em 20; R. Vinhos)
- Melhor Vinho Tinto do Ano (votado por 13 245 visitantes da "Essência do Vinho")

2005 - 94 Pts (Robert Parker) e Melhor Vinho Português do Ano (entre 273 classificados)

- Prémio "Melhores Tintos de 2008/09" (Guia Vinhos J.P.Martins)

2007 - 18.5 pts Wine Magaz. (em 20)

- 18pts Jancis Robinson (em 20)
- "Superb red. I've never tasted a better Portuguese red" (The Journal, UK)

2009 - 96 pts Decanter magazine (UK)

- 96/94pts (Robert Parker)
- 18 pts (em 20, Jancis Robinson)
- Prémio "Melhores Tintos de 2013" (Guia Vinhos J.P.Martins)

2011 – 95 pts (Robert Parker)

- 18 pts Revista de Vinhos (em 20)

2013 – Novo lançamento

Abandonado tinto 2013

Douro D.O.C

Este vinho é produzido apenas em anos de qualidade excepcional.



Data de colheita:
2013/09/25

Castas: Tinta Amarela Touriga Franca, Touriga Nacional, Sousão, outras (20 castas autóctones)

Idade das vinhas: mais de 80 anos

Vinificação:

- Desengace total
- 9 dias de fermentação a 20-22°C
- + 10 dias maceração

Estágio: 18 Meses em barricas novas de carvalho francês e português.

Nota de Prova: Cor rubi profunda. Grande complexidade e frescura aromática, com invulgares (mas típicas da vinha do Abandonado) notas balsâmicas e de alcaçuz, alcaçuz e frutos pretos. Boca plena de harmonia, com intensidade mas também delicadeza, mineralidade e uma extraordinária pureza da fruta. Sente-se o xisto dos solos, a floresta circundante, a frescura da altitude, numa pura expressão da natureza da vinha. Um exercício de pura elegância e classe de uma das mais icónicas vinhas do Douro e de Portugal.

Temperatura e Condições de Serviço
17°C, decantar 1h antes de servir
Evolução na garrafa: 15 a 20 anos

Relatório da vindima de 2013
O Inverno e a Primavera tiveram níveis de precipitação acima da média, criando reservas de água no solo para grande parte da estação de crescimento, embora no final do ciclo se tenham ainda assim registado alguns indícios de défice hídrico. Contudo foi a grande variação de temperatura no Verão que mais marcou o ano vitícola, tendo-se registado simultaneamente algumas das temperaturas mais altas como das mais baixas para este período. Tal conduziu a níveis de maturação bastante diferenciados em função da casta e da parcela. A dificuldade de maturação de algumas castas foi ultrapassada com a ocorrência de chuva de final de Setembro. A gestão das datas de colheita foi assim fundamental, tendo permitido no final obter frescura, elegância mas também estruturas sólidas, profundidade aromática e um grande potencial qualitativo.

Características analíticas

Teor alcoólico (% V/V)	14,50
Acidez total (g(Ácido tartárico) /dm ³)	4,90
Acidez volátil (g(Ácido acético) /dm ³)	0,70
pH	3,68
SO ₂ total (mg /dm ³)	101,00
Açúcares totais (g /dm ³)	0,60

Alves de Sousa

Informação logística

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

Código de Barras EAN13: 5605063316133

Paletização Europaleta; 80 caixas / paleta; 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

URL: www.alvesdesousa.com