

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Alves de Sousa Caldas Porto Ruby Special Reserve
Vinícola	Domingos Alves de Sousa
Safra	N.V.
País	Portugal
Região	Douro
Tipo	fortificado
Castas	Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Cão, Tinta Barroca e outras castas tradicionais da região do Douro
Teor Alcoólico	19.5%
Maturação	3 anos em diferentes recipientes: inox, cimento e carvalho
Temperatura de Serviço	14° a 16°C
Guarda	até 2039
Decanter	-
Premiações	17.5 pts Vinho Grandes Escolhas 90 pts Robert Parker Wine Advocate

VEDANTE



Natural

TAÇA



Dessert

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Atualmente o Douro produz diversos estilos de vinhos, sendo que seus tintos vêm cada vez mais conquistando espaço dentre os grandes da vitivinicultura europeia. Porém, o grande nome, não só do Douro, como de Portugal, ainda é o Vinho do Porto! Dentre diversos produtores renomados, é com grande alegria que a VinumDay traz hoje um exemplar de Alves de Sousa.

Alves de Sousa é um dos grandes nomes do Douro!

Ou melhor, sobrenome. Praticamente todos descendentes diretos de Domingos Alves de Sousa trabalham em prol da vinícola familiar, fundada e dirigida por Domingos Alves de Sousa (neto). Avô e neto compartilham, além do nome, a paixão pela bebida de Baco. Enquanto o avô era um viticultor renomado, cujo trabalho era vendido para ninguém menos do que a Casa Ferreirinha, o neto até tentou seguir um caminho diferente do negócio da família, se formando em Engenharia Civil, porém o chamado da vinha foi mais forte. O mundo do vinho agradece!

Então, em 1987, Domingos, neto, abandona sua carreira de engenheiro e resolve de dedicar as quintas de sua herança. Com uma mudança total de foco, as uvas deixam gradualmente de ser vendidas e a vinícola Alves de Sousa é criada. Finalmente em 1992 é lançado o primeiro vinho, fazendo sucesso instantâneo no mercado.

Em 1999 chegou a primeira recompensa de seu trabalho, e Domingos foi nomeado Produtor do Ano pela Revista de Vinhos de Portugal, título que também alcançou em 2006, se tornando o primeiro na história de Portugal a receber tal distinção duas vezes. Internacionalmente, o nome Alves de Sousa ganhou notoriedade quando, em uma degustação com 122 amostras de vinhos

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso, profundo e denso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, principalmente compotadas, como o morango e a ameixa, acompanhadas de toques de frutas do bosque cristalizada e licor fragolino, finalizando com gostosas nuances de couro e folhas secas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

untuoso e potente, tem o álcool bem integrado, taninos macios e finos muito bem alinhados a uma acidez gostosa e salivante. O perfil de sabor comprova os descritores aromáticos e o final de boca é extremamente prazeroso e de uma persistência gigantesca

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

biscoitos amanteigados, cheesecake com calda de frutas vermelhas, tartelete de framboesa, torta de cereja, trufa de chocolate



CULINÁRIA

portugueses, a **mítica Jancis Robinson** pontuou apenas 4 exemplares com 18 pontos (em uma escala até 20), sendo que **dois destes eram da família Alves de Sousa.**

O **Alves de Sousa Caldas Porto Ruby Special Reserve** é um Porto tradicionalíssimo, que consegue captar a **alma da região** por um preço inacreditavelmente competitivo. Ninguém menos do que o lendário **Robert Parker** o considera **um dos melhores Porto Ruby de toda a denominação!**

Sua elaboração se dá com as **castas típicas do Douro,** como a Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinta Francisca, Tinto Cão, Sousão, dentre outras. A fermentação acontece em lagares com pisa mecânica com leveduras autóctones. Após a fortificação, o vinho é inserido em recipientes de diferentes composições: inox, cimento e carvalho, onde estagia por pelo menos 3 anos.