

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Alves de Sousa Quinta da Gaivosa 2021

Vinícola Domingos Alves de Sousa

**Safra** 2021

País Portugal

Região Douro

SubRegião Baixo Corgo

Tipo tinto

Castas Touriga Franca, Tinto Cão, Touriga Nacional, entre outras

Teor Alcoólico 13,5%

Maturação 15 meses em barricas de carvalho

Temperatura de

Serviço 16 a 18 °C

Guarda 2035

**Decanter** 45 a 60 minutos

96 Decanter Magazine | 95 Revista de Vinhos | 94 pts Revista

Público | 93 pts Wine Advocate | 18,5 Grandes Escolhas

(Melhores Vinhos de Portugal) | 18 Jancis Robinson | Medalha

de Ouro - Global Autumn Tasting 2024 Drinks Business

VEDANTE

Premiações

TAÇA





Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Quinta da Gaivosa é a propriedade mais emblemática de Domingos Alves de Sousa. Com 30 hectares de vinhas antigas plantadas em solos pobres e cercadas por floresta, foi o ponto de partida do produtor no Douro.

Desde 1994, é lá que se elabora o vinho que leva o nome da quinta. A partir da safra de 1995, Domingos estabeleceu um padrão: o vinho só seria lançado em anos de qualidade excepcional.

A safra de 2021 foi uma dessas. Considerada uma das melhores da última década no Douro, deu origem a um vinho elaborado a partir de um field blend com mais de 20 castas, incluindo Touriga Franca, Tinto Cão e Touriga Nacional. O Quinta da Gaivosa 2021 amadureceu por 15 meses em barricas de carvalho francês e mais 12 meses em garrafa antes de ser lançado.

## ANÁLISE SENSORIAL Análise visual DESCRIÇÃO INTENSIDADE baixa alta Análise olfativa **EVOLUÇÃO** primário terciário **DESCRIÇÃO** INTENSIDADE baixa alta **DOCURA** doce ACIDEZ baixa alta Análise gustativa TANINO CORPO **PERSISTÊNCIA** longa **DESCRIÇÃO** peixe crustáceo suíno ave **CARNES** cordeiro gado caça curada **OUEIJOS** frescos moles médios duros DA TERRA hortalicas legumes cereais cogumelos CULINÁRIA **AMIDOS** massas risotos polenta tubérculos **TEMPEROS** pimentas aromáticos ervas especiarias DOCES oleoginosas frutas sobremesas chocolate

**DESCRIÇÃO**