

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Vale da Raposa Reserva 2016
Vinícola	Família Alves de Souza
Safra	2016
País	Portugal
Região	DOC Douro
Tipo	tinto
Castas	Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinto Cão
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês de terceiro uso
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2026
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	

### VEDANTE



natural



aglomerada



twin top



silicone



screw cap



champagne

### TAÇA



bordeaux



borgonha



montrachet



riesling



flute



dessert

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O **Douro** não é apenas um dos melhores terroirs de nosso planeta, ele é também um dos mais belos e espetaculares – a paisagem é de tirar o fôlego e impressionar até os mais “insensíveis” seres humanos.

Patrimônio da Humanidade classificado pela **UNESCO** em 2001, o Douro é o lar de vinícolas de excelência. Dentre inúmeras de destaque, está a **Alves de Souza**. Tudo começou em 1987 quando **Domingos Alves de Sousa** abandonou sua carreira de Engenheiro Civil e resolveu se dedicar as quintas de sua herança. Até então seu pai e seu avô eram primordialmente viticultores, vendendo suas uvas para a famigerada **Casa Ferreirinha**. Com a chegada de Domingos ao negócio, ele mudou o foco e finalmente em 1992 a empresa lançou seu primeiro vinho no mercado – era o início de uma trajetória de sucesso.

Atualmente a empresa conta com 6 quintas, dentre elas a reputada Quinta da Gaivosa e sua vizinha **Quinta da Raposa**, que segundo o próprio Domingos “onde termina uma começa a outra. As duas são quase difíceis de dissociar”.

Domingos Alves de Souza foi o **primeiro na história a receber duas vezes a mais importante e prestigiada distinção** para um produtor de vinhos de seus país – o **Produtor do Ano**, em 1999 e em 2006, pela **Revista de Vinhos de Portugal**. Outro destaque foi em uma degustação de vinhos portugueses realizada por ninguém menos do que a mítica **Jancis Robinson** – ela degustou 122 amostras, onde apenas 4 atingiram 18 pontos (em uma escala até 20), sendo que duas destas foram da família Alves de Souza!

## ANÁLISE SENSORIAL



### ANÁLISE VISUAL

#### DESCRIÇÃO

púrpura intenso e brilhante



### ANÁLISE OLFATIVA

#### INTENSIDADE

baixa ● ● ● ● ● alta

#### EVOLUÇÃO

primário ● ● ● ● ● terciário

#### DESCRIÇÃO

frutas negras maduras (blueberry, cereja e ameixa), especiarias doces (baunilha e alcaçuz), caixa de charuto, doce de leite, balsâmico e toques defumados



### ANÁLISE GUSTATIVA

#### INTENSIDADE

baixa ● ● ● ● ● alta

#### DOÇURA

seco ● ● ● ● ● doce

#### ACIDEZ

baixa ● ● ● ● ● alta

#### TANINO

baixa ● ● ● ● ● alta

#### CORPO

leve ● ● ● ● ● encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta ● ● ● ● ● longa

#### DESCRIÇÃO

bom corpo e estrutura, com taninos maduros e elegantes em sintonia com uma acidez presente e bem dosada. No sabor, temos as frutas negras ao lado de toques de baunilha, *cherry gum* e notas tostadas



### CULINÁRIA

#### 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

● oleoginosas ● frutas ● sobremesas ● chocolate

#### DESCRIÇÃO

picanha ao avesso assada no forno, carré de cordeiro, escondidinho de carne de sol, risoto de cogumelo paris, charcutaria de qualidade e queijos duros em geral

O **Vale da Raposa Reserva** é composto por um corte entre três tradicionais castas da denominação: **Touriga Nacional, Tinto Cão e Touriga Franca**, provenientes de vinhedos com idade mínima de 20 anos. Esta **safr** **2016** é classificada como **excelente** – a primavera foi chuvosa e permitiu uma reserva de água no solo para aguentar o escaldante e seco verão; finalmente o outono trouxe noites frias, permitindo um final de maturação perfeito e equilibrado para as uvas. Após uma vinificação tradicional, isto é, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada e leveduras selecionadas, o vinho faz a malolática espontânea e amadurece por 12 meses em barricas de carvalho francês de terceiro uso.