

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Vale da Raposa Reserva 2016
Vinícola	Família Alves de Sousa
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

TAÇA



Bordeaux

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!
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 **safra 2016** é classificada como **excelente** – a primavera foi chuvosa e permitiu uma reserva de água no solo para aguentar o escaldante e seco verão;

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura intenso e brilhante



Análise olfativa

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

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

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.