walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

ALVES DE SOUSA, Douro GAIVOSA PRIMEIROS ANOS 2013

75 cl Rouge Douro



La note by Christian Walter

91-92/100

Plus de 140 médailles dans des concours internationaux dans 7 pays différents, dont plus de 40 médailles d'or. Il convient de mentionner tout particulièrement les 17 médailles d'or décernées à des portos au cours des dernières années, ce qui conforte Alves de Sousa dans sa réputation de producteur non seulement de grands vins du Douro, mais aussi de portos de grande qualité.

C'est dans le Douro que la famille Alves de Sousa produit ses vins, selon une tradition familiale de cinq générations. Travaillant uniquement avec les raisins des vignobles familiaux (Quinta da Gaivosa, Vale da Raposa, Caldas, Estação, Aveleira et Oliveirinha), ils ont développé une gamme complète de vins du Douro de grand caractère et de grande qualité. Peu d'endroits au monde reflètent aussi bien que le Douro les merveilleuses réalisations qui peuvent naître de l'effort et du dévouement de l'homme. Le poids de ces efforts pèse sur nous aujourd'hui. C'est pourquoi un groupe de travail a été constitué, doté de la formation scientifique et technique et de l'engagement nécessaires à la poursuite continue d'un seul objectif : la recherche de la meilleure expression du caractère du vignoble sous la forme d'un vin. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Alvès de Sousa (Douro, Portugal)

Le vin

Arômes très complexes et gracieux, avec des notes balsamiques, de prunes noires, de réglisse et de goudron. Grande profondeur et intensité du fruit, chocolat noir, tanins fins et grande classe.

Caractéristiques

- **Cépage :** Sousão, Tinta amarela, Touriga nacional
- **Pays :** Portugal

- **Vinification :** Egrappage total, fermentation 8 jours avec contrôle de la température, plus 3 jours de macération
- **Elevage :** 18 mois en chêne français et portugais de 2ème et 3ème année
- **Millésime :** 2013
- **Consommation :** à boire entre 2018 et 2028
- **Alcool :** 14,0% vol.
- **Service :** 16 à 18°C