

## Domingos ALVES DE SOUSA, Porto "QUINTA DE GAIVOSA PORTO VINTAGE" 2013

75cl Rouge Douro Porto



### La note by Christian Walter

**94/100**

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, Avelira 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)

#### La presse spécialisée en parle

Les racines des terres schisteuses sont profondes et le porto n'a jamais été oublié, mais approfondi, étudié et expérimenté. Des enseignements, à la recherche de la meilleure expression des vignobles familiaux dans les différentes catégories de portos. Aujourd'hui, la famille Alves de Sousa est fière de présenter une gamme distinguée de portos qui reflètent le travail acharné, l'attention et le profond respect pour le porto, avec la touche toujours personnelle d'Alves de Sousa. Couleur rubis profond. Arômes de prunes sèches, de figues, de nuances florales, de graphite, de mûres et de réglisse. Doux, avec beaucoup d'élégance et de profondeur. Finale longue et harmonieuse. Grande capacité de vieillissement, bien qu'il montre une grande harmonie dans sa jeunesse.

# Caractéristiques

- **Cépage** : Sousão, Touriga nacional, Touriga franca
- **Pays** : Portugal
- **Appellation principale** : Porto Vintage
- **Vinification** : Fermentation 4 jours avec des levures indigènes et foulage au pied, fermentation arrêtée par l'ajout d'Aguardente (eau-de-vie de vin) 77% V/V
- **Elevage** : 24 mois
- **Millésime** : 2013
- **Période de consommation** : à boire entre 2018 et 2045
- **Alcool** : 19,9% vol.
- **Service** : 16 à 18°C