



Branco da Gaivosa Grande Reserva, 2020

Domingos Alves de Sousa
PORTUGAL, PORTO - DOURO, DOURO

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	25% Malvasia Fina, 25% Arinto, 25% Gouveio, 25% Avesso
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Douro
VINIFICATION	Branco da Gaivosa Grande Reserva est un vin blanc issu de vieilles vignes de cépages blancs originaires de la vallée du Douro tels que Malvasia Fina, Gouveio, Avesso et Arinto. Cépages complantés d'une parcelle historique qui produisait jusqu'aux année 90 la plus haute qualité de vins de Porto du domaine.
ÉLEVAGE	Le vin a été élevé en fûts de chêne français avec bâtonnage régulier.

CODE SAQ
15153843

TYPE
Vin blanc

FORMAT
3 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
50.50 \$

À PROPOS DU PRODUCTEUR

La diversité écologique, le terroir et les spécificités de chacune des 3 «Quintas» du domaine permettent d'obtenir des vins de caractère et de qualité. Fait intéressant, Alves de Sousa a commencé à produire des vins secs dans l'appellation Douro avant le porto, ce qui est très rare dans cette région. Gaivosa est la plus vieille parcelle du domaine avec des sols très typés. Le tout nouveau chai y est d'ailleurs installé. Abandonado est une cuvée emblématique du domaine. Une parcelle de Quinta da Gaivosa qui avait été abandonnée et qui aujourd'hui constitue un patrimoine de vieilles vignes. Il est d'ailleurs toujours possible de s'en procurer au Québec. La Quinta *Vale Da Raposa* est plutôt installée sur des sols de schiste. Ces sols sont tellement pauvres en terre qu'ils doivent dynamiter la roche afin de recréer les sols. *Caldas* ce sont les plus jeunes vignes, celles qui permettent de produire des vins sur le fruit à un excellent rapport qualité-prix. Aujourd'hui, la famille désire travailler en agriculture biologique et étudie davantage la région afin de mieux comprendre les terroirs et les différences entre les clones de cépages autochtones portugais. Lorsque l'on déguste les vins d'Alves de Sousa, on réalise le potentiel et la qualité des vins portugais, et ce, autant en blanc qu'en rouge.