



# Branco da Gaivosa, 2023

Domingos Alves de Sousa  
PORTUGAL, PORTO - DOURO, DOURO

## DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	50% Malvasia, 30% Rabigato, 20% Gouveio
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Plus de 60 ans
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	<0,6 g/l
SUPERFICIE	25 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le vignoble se situe sur la rive sud de la rivière Corgo, l'affluent principal de la rivière Douro à 400 mètres d'altitude au-dessus du niveau de la mer
EXPOSITION	Est
GÉOLOGIE DU SOL	Schistes
VINIFICATION	Pressurage en douceur. Décantation des moûts à froid. Fermentation 70% en cuves inox et 30% en fûts de chêne français.
ÉLEVAGE	8 mois dans les mêmes contenants avec bâtonnage régulier pendant 4 mois.

CODE SAQ  
13369819

TYPE  
Vin blanc

FORMAT  
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
22.40 \$



## 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.