



# Gaivosa Primeiros Anos, 2019

Domingos Alves de Sousa  
PORTUGAL, PORTO - DOURO, DOURO

Gaivosa est la parcelle qui recouvre les cépages identitaires du domaine.

## DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	40% Touriga nacional, 30% Sousao, 30% Tinto Amarela
ÂGE MOYEN DES VIGNES	9 ans
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	<0,6 g/l
SUPERFICIE	25 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes se trouvent sur la rive droite de la rivière Corgo, l'affluent principal de la rivière Douro
GÉOLOGIE DU SOL	Schiste
VINIFICATION	Vendanges manuelles, courant septembre. Égrappage total. Fermentation d'une durée de 8 jours à température contrôlée. Macération pendant 3 jours.
ÉLEVAGE	18 mois en futs de chênes français et portugais de 2e et 3e année.

CODE SAQ  
14072611

TYPE  
Vin rouge

FORMAT  
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
23.25 \$



## 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.