



## Quinta da Gaivosa, 2019

Domingos Alves de Sousa  
PORTUGAL, PORTO - DOURO, DOURO

### DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	25% Touriga nacional, 25% Touriga franca
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Plus 80 ans
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	<0,6 g/l
SUPERFICIE	25 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le vignoble « Quinta da Gaivosa » est en côteaux, entouré d'une forêt sauvage
GÉOLOGIE DU SOL	Schist
VINIFICATION	Eraflage total. Fermentation pendant 10 jours à une température entre 20° et 22 °C. Macération pendant 7 jours.
ÉLEVAGE	15 mois en fûts de chêne français neufs de 2e année.
DÉGUSTATION	Robe de couleur rubis profond. Au nez, des arômes de baies sauvages, de feuilles d'eucalyptus, de pin et de pruneaux. En bouche, le vin est structuré et élégant. Une expression typique des vins son terroir dont la complexité s'épanouit au fil des années.
CONSOMMATION	Parfait pour des lasagnes au four, un osso bucco ou des pappardelle aux truffes. Servir à 17°C et ouvrir 1 heure avant le service. Prêt à boire ou à conserver jusqu'à 20 à 25 ans.

CODE SAQ  
13582804

TYPE  
Vin rouge

FORMAT  
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
53.50 \$



### PRIX ET MENTIONS



WINE ADVOCATE  
(ROBERT  
PARKER) 94/100

## 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.