



Quinta de Gaivosa 20 Year Old Tawny Red

Domingos Alves de Sousa
PORTUGAL, PORTO - DOURO, PORTO

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	30% Touriga franca, 30% Tinto Çao, 30% Tinto Barroca
ÂGE MOYEN DES VIGNES	30 ans
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Gaivosa, Douro
VINIFICATION	Fermentation avec des levures indigènes à une température entre 20-25°C pendant 3 à 4 jours. Interruption de la fermentation avec de l'eau-de-vie de vin.
ÉLEVAGE	Le vin vieillit pendant 20 ans dans de vieux fûts de chêne français.

CODE SAQ
15154213

TYPE
Vin de dessert

FORMAT
6 X 500 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
90.50 \$

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.