



Vale da Raposa Reserva, 2018

Domingos Alves de Sousa
PORTUGAL, PORTO - DOURO, DOURO

Un vin gourmand avec des tannins souples, c'est un vin très polyvalent.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	34% Touriga nacional, 33% Touriga franca
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Plus de 20 ans
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	<0,6 g/l
SUPERFICIE	18 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le vignoble de « Quinta do Vale da Raposa » se situe près de Santa Marta de Penaguiao, dans la vallée de Douro. Les vignes sont plantées à 350 mètres d'altitude au-dessus du niveau de la mer
EXPOSITION	Ouest, avec une inclinaison de 60%
GÉOLOGIE DU SOL	Schistes
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Égrappage total. Fermentation pendant 6 jours avec contrôle des températures. Macération pendant 3 jours.
ÉLEVAGE	12 mois en fûts de chêne français de trois ans.

CODE SAQ
11073758

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
19.25 \$



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.