



Nome de Rosa,
nome da eterna avó Celeste,
perpetuada nas vinhas
da Quinta da Gaivosa,
nas novas gerações da família
e neste vinho.

Uma edição muito especial
e limitada a 1.880 garrafas,
inspirada na sua elegância,
delicadeza e luz.

Um Rosé pleno de camadas,
de suavidade e envolvimento...
como as pétalas de uma Rosa Celeste.



ROSÉ 2020

Data de colheita: 2020/09/05

Altitude 450 m | Exposição nascente

Castas: 70% Tinto Cão, 30% Touriga Nacional

Vinificação: Prensagem muito suave e decantação
Fermentação em barricas (10dias)

Estágio: 12 meses em barricas de carvalho francês 60% de 2º ano (de 225l e 300l) e 40% novas com tosta por convexão (de 500l). Com "bâtonnage".

Nota de Prova: Tom rosa pastel. Notas de água de rosa e especiarias,
hortelã-pimenta, gengibre, leve toranja, pimenta rosa e morango fresco.

Enorme complexidade, envolvimento, profundidade e elegância.

Um Rosé de classe mundial, com longos anos pela frente.

Temperatura e Condições de Serviço: 12°C

Harmonizações: Lagosta, carabineiro, salmão

Evolução na garrafa: 10-15 anos

Relatório da vindima de 2020

2020 será porventura o ano mais desafiante que a nossa geração já viveu. O ano foi em geral quente desde o seu início, levando a um avanço significativo logo desde o abrolhamento. A Primavera chuvosa levou a uma grande pressão de mildio, afetando também a Floração, com consequentes quebras numa produção que já há nascença não era demasiado generosa. As modestas previsões quantitativas do ano foram ainda agravadas com o escaldão ocorrido de 22 a 24 de Junho. As reservas de água acumuladas na Primavera permitiram contudo uma boa progressão da maturação. A entrada no último terço de Agosto marcou um ponto de viragem brusco - após uma chuva a 20 de Agosto, aparentemente bem-vinda para fazer face ao calor estival e ajudar a terminar a maturação... rapidamente começa a verificar-se uma desidratação galopante nos bagos em diversas vinhas, com particular incidência nas cotas mais baixas da região. O resultado... a quantidade sofreu uma quebra dramática, ultrapassando em diversas vinhas os 50%. Mas a Natureza retirou por um lado e deu por outro - a qualidade é verdadeiramente excecional! A concentração, a intensidade foi tal que numa primeira análise levantaram algumas questões. Mas rapidamente os mostos revelaram um carácter e um potencial absolutamente extraordinários e apaixonantes! A concentração foi imensa mas proporcional em todas as componentes dos bagos - açúcares, aromas, compostos fenólicos, acidez... tudo (!), garantindo intensidade mas também um equilíbrio notável. 2020 ficará seguramente na história no Douro pela qualidade e singularidade dos seus vinhos!

Características analíticas	
Teor alcoólico (%V/V)	12,50
Acidez total (g(Ácido tartárico) /dm³)	6,40
Acidez volátil (g(Ácido acético) /dm³)	0,40
pH	3,25
SO ₂ total (mg /dm³)	120
Açúcares totais (g /dm³)	2,00

Informação logística

Embalagem Garrafa: DA Clarior; Capacidade: 750ml | Caixa individual (cx.exped.cartão com 6x)

Código de Barras EAN13: 5605063329201 (750ml) | ITF14: 65605063329203 (cx.6 x 750ml)

Paletização Europelete; 48 caixas / palete; Peso: 550 kg; Altura: 1,30 m

Condições de Exposição/Prateleira Não deve estar exposto ao sol;

deve evitar-se a posição das garrafas ao alto

Condições de Distribuição Viaturas protegidas, evitando que as temperaturas oscilem

demasiado em relação à temperatura de consumo recomendada

Alves de Sousa

Endereço: Quinta da Gaivosa

EN2 - km 76.5, 5030-055,

Santa Marta de Penaguião, Portugal

Tel: +351 254822111

info@alvesdesousa.com www.alvesdesousa.com