



A Ana Paula Lopes e o Inácio Loureiro são dois escansões Portugueses que com a idade de 50 anos decidiram deixar os palcos dos restaurantes para os mais novos e mudar de vida, a vida profissional levou-os a viajar pelas mais importantes regiões vinícolas do mundo e a provar do melhor que por lá se faz, dos milhares de garrafas que abriram, os vinhos da região do Dão sempre os encantaram pela subtileza, elegância e frescura, que mesmo quando já com alguma idade, consideram comparáveis aos grandes vinhos da Bourgogne.

Em 2019 decidiram mudar-se de Lisboa, para esta zona do país que tanto os apaixonou, pegaram numa pequena Quinta na zona de montanha da sub região do Alva, e com as suas competências, iniciaram o próprio negócio de enoturismo para continuar a fazer o que sempre gostaram.

A Quinta da Aldeia Nova tem 3 hectares de solos argilo calcários pedregosos predominantemente de quartzo ferruginoso, grés e seixos, em altitudes que variam nos 200 e 400 metros entre as serras do Açor, Estrela e Lousã.

A ideia tem como objetivo criar vinhos à semelhança dos grandes vinhos do Dão de antigamente, vinhos puros, leves e verdadeiros, concebidos com muito respeito pela natureza e consumidor, as vinhas são trabalhadas pelo Inácio de forma natural, com aplicação de práticas que fortifiquem o equilíbrio do ecossistema, foram plantadas várias castas da região onde predomina a Baga e o Encruzado, as vinificações são de baixa intervenção, com fermentações espontâneas, pouca tecnologia e sem adição de produtos enológicos, feitas de modo preciso e cuidadoso com a assistência do enólogo consultor Carlos Raposo, o resultado são vinhos que cheiram a vinho, que salpicam de energia, mas com uma estrutura sempre equilibrada.



## RAIVA DO ALVA TINTO 2022

### Notas de prova:

**Cor:** Rubi;

**Olfato:** Revela notas vegetais, amora, cereja e frescura mineral terrosa e balsâmica;

**Paladar:** Na boca apresenta grande elegância e estrutura, com taninos sedosos e envolventes, fruta muito fresca com a acidez e álcool em pleno equilíbrio;

### Vinificação:

Desengace parcial, maceração e fermentação espontânea em cuba de aço inox a uma temperatura controlada de 18°C;

### Castas:

Baga, Tinta Roriz, Jaen, Touriga Nacional

### Teor Alcoólico:

13%

### Capacidade:

0.75 cl