

QUINTA DO PESSEGUEIRO

GRANDE RESERVA DOC – DOURO RED 2019

Castas Cépages Varieties **Vinhos Velhas . Vieilles Vignes . Old Vines 40% . Touriga Nacional 40% . Touriga Franca 20%** | pH **3,72** | Solo Sol Soil **Xisto . Schiste . Schist** | Álcool Alcohol **13,5%** | Acidez total Acidité totale Total acidity **5,3 g/L** | Açúcar residual Sucre résiduel Residual sugar **< 2 g/L** | Contém sulfitos Contient des sulfites Contains sulfites | Albumina de ovo Albumine de l'oeuf Egg albumin.

CLIMA

O ano vitícola de 2019 caracterizou-se por grandes oscilações nos valores de temperatura e precipitação anual mais baixos que o normal, considerando-se um ano seco. A ocorrência de precipitação pontual no período de vindima teve um impacto muito positivo na evolução da maturação. A colheita proporcionou mostos de elevada qualidade e bastante aromáticos, em geral com acidez mais elevada que em anos anteriores.

VINIFICAÇÃO

A vindima foi realizada no mês de Setembro. As uvas foram transportadas em caixas de 22Kg até à adega. Estiveram 12h em câmara frigorífica, sendo conduzidas, por gravidade, até aos lagares, onde decorreu a fermentação completa com pisa a pé. O vinho estagiou 12 meses em barricas de 225L e pipos de 600L de carvalho francês e austríaco. **Foi engarrafado em Junho 2021.**

NOTAS DE PROVA

De cor rubi escuro, destacam-se aromas balsâmicos, bosque e anis. Na boca é delicado e de taninos suaves. O palato é invadido por especiarias e chá preto, terminando com uma persistência incrível. Um ícone do Douro.*

*Conservar em local fresco e seco, ao abrigo da luz solar.

CLIMAT

L'année viticole 2019 a été caractérisée par de fortes variations de température et des précipitations annuelles inférieures à la normale, la considérant comme année sèche. L'apparition de précipitations ponctuelles pendant la période de récolte a eu un impact très positif sur l'évolution de la maturation. La récolte a apporté des moûts de grande qualité et très aromatiques, en général avec une acidité plus élevée que les années précédentes.

VINIFICATION

La vendange a eu lieu en Septembre. Les raisins ont été transportés dans des caisses de 22Kg jusqu' à la cave. Ils ont passé 12h dans une chambre froide, étant conduits par gravité au *lagar* en granit où la fermentation alcoolique complète a eu lieu par foulage au pied. Le vin a vieilli pendant 12 mois en fûts de 225L et demi-muids de 600L de chêne français et autrichien. **Le vin a été mis en bouteille en Juin 2021.**

DÉGUSTATION

De couleur rubis foncé, se démarquent des arômes balsamiques, boisés et d'anis. En bouche, il est délicat et ses tanins souples. Le palais est envahi par des épices et par du thé noir, avec une longueur en bouche incroyablement persistante. Une icône du Douro.*

*Conservar dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.

CLIMATE

The year 2019 was characterized by large temperature fluctuations and a lower than usual precipitation, turning it into a dry year. The occurrence of punctual precipitation during the Harvest created a positive impact on the evolution of the maturation. The harvest provided high quality and very aromatic musts, with a general higher acidity than previous years.

WINEMAKING

Harvest took place in September. The grapes were transported to the winery in 22Kg boxes. They were kept in cold storage for 12h and then they were gravity-driven to the *lagar*, where completed fermentation took place. Aging was done for 12 months in 225L barrels and 600L casks French and Austrian oak. **The wine was bottled in June 2021.**

TASTING NOTES

A dark ruby-coloured wine notable for its balsamic, forest, and star anise notes. In the mouth, it is delicate with smooth tannins. Spices and black tea take over your palate, giving way to a long-lasting aftertaste. An iconic Douro.*

*Store in a dry and dark place out of direct light.



QUINTA DO
PESSEGUEIRO