PESSEGUEIRO

DOC – DOURO RED 2021

2024

Castas Cépages Varieties **Touriga Nacional 50% . Touriga Franca 50%** | pH **3,55** | Solo Sol Soil **Xisto . Schiste . Schist** | Álcool Alcool Alcohol **13%** | Acidez total Acidité totale Total acidity **5,2 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

Ano Vitícola de 2020/2021 caracterizou-se por algumas oscilações nos valores de temperatura e precipitação anual relativamente ao valor histórico, considerando-se um ano normal e seco. Com uma vindima longa, fresca e chuvosa (essencialmente a partir da 2ª quinzena de Setembro). Os mostos são de boa qualidade, mais frescos, aromáticos, boa acidez e ligeiramente menos alcoólicos.

VINIFICAÇÃO

A vindima foi realizada em Setembro. As uvas foram transportadas em caixas de 22Kg até à adega. Estiveram 12h numa câmara frigorífica, sendo desengaçadas, parcialmente esmagadas e conduzidas, por gravidade, até aos reservatórios de fermentação. A vinificação foi feita em cubas de inox. O vinho estagiou 12 meses em balseiros e cubas de inox. **O vinho foi engarrafado em Junho 2023.**

NOTAS DE PROVA

Cor rubi intenso, aromas de cereja, bosque e algum balsâmico. Na boca é equilibrado, taninos suaves, fim de boca especiado, apimentado e persistente.*

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

CLIMAT

L´ année viticole 2020/2021 se caractérise par quelques variations au niveau de la température et au niveau de la précipitation, par rapport aux valeurs enregistrées dans les années précédentes. 2020/2021 a été considérée comme une année normale et sèche. Grâce à une vendange de longue durée, fraîche et pluvieuse (surtout, à partir de la mi-septembre). Les moûts de raisin sont de bonne qualité, plus frais, plus aromatiques, dotés d'une bonne acidité, et légèrement moins alcooliques.

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 égrappés, doucement broyés et conduits par gravité aux cuves de fermentation. La vinification s´ est déroulée dans des cuves d´ inox. Pendant 12 mois, le vin a vieilli en foudre de chêne et en inox. **Le vin a été mis en bouteille en Juin 2023.**

DÉGUSTATION

Robe rubis intense. Nez marqué par des arômes de cerise, de forêt et un peu de balsamique. Bouche équilibrée, de tanins souples, une finale épicée, poivrée et persistante.*

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

CLIMATE

The 2020/2021 winemaking year was characterised by fluctuating temperatures and levels of annual rainfall when compared to previous years, registering as a particularly normal, dry year. It was a long, cool, rainy harvest (mainly from the 2nd fortnight in September onwards). The musts are high quality, fresher and aromatic. They have good acidity and are slightly less alcoholic.

WINEMAKING

Harvest took place in September. The grapes were transported in 22Kg boxes to the winery. They were kept in cold storage for 12h and then were gravity-driven to the fermentation thanks. Vinification was done in stainless-steel vats. The wine was then aged in stainless steel vats and in oak tanks for 12 months. **The wine was bottled in June 2023.**

TASTING NOTES

Intense ruby color, aromas of cherry, forest and some balsamic notes. On the palate, it is balanced, whit elegant tannins, spices notes and pepper in particular. A long persistent finish.*

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

QUINTA DO
PESSEGUEIRO