

# ALUZÉ

DOC – DOURO RED 2017

Castas Cépages Varieties **Touriga Nacional 50% . Touriga Franca 50%** | pH **3,74** | Solo Sol Soil **Xisto . Schiste . Schist** | Álcool Alcohol **14,5%** | Acidez total Acidité totale Total acidity **5,2 g/L** | Açúcar residual Sucre résiduel Residual sugar **< 2 g/L** | Contém sulfitos Contient des sulfites

## CLIMA

O ano vitícola de 2017 foi extremamente seco e quente. Devido às condições climáticas, o início do ciclo vegetativo foi prematuro, fazendo com que esta colheita tenha sido uma das mais precoces de que há memória na Região do Douro. As vindimas decorreram a um ritmo muito acelerado, a restrição hídrica e as temperaturas elevadas durante a maturação conduziram a um aumento da concentração de açúcar, levando à necessidade de se vindimar com maior celeridade. Foi um ano de menor produção, as videiras apresentaram cachos mais pequenos, mas com uma excelente concentração. Foi uma vindima de grandes desafios e de decisões cruciais.

## VINIFICAÇÃO

A vindima foi realizada em Setembro. As uvas foram transportadas em caixas de 22Kg até à adega. Estiveram 12h numa câmara frigorífica, sendo depois 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 Maio 2019.**

## PROVA

Cor rubi intenso, aromas de fruta madura, chocolate, madeira bem integrada. Na boca, sentem-se os taninos elegantes, uma acidez refrescante, final equilibrado. Um vinho muito gastronómico.\*

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

## CLIMAT

L'année viticole 2017 fut extrêmement sèche et chaude. Suite aux conditions climatiques, le début du cycle végétatif fut hâtif, ce qui a fait de cette récolte l'une des plus précoces de la région du Douro. Les vendanges se sont déroulées à un rythme très soutenu. La restriction hydrique et les températures élevées pendant la maturation ont conduit à une augmentation de la concentration en sucre. Pour cette raison, nous avons jugé nécessaire de vendanger le plus rapidement possible. En raison des grappes plus petites, le volume de récolte fut faible, mais d'une excellente concentration. Cette vendange n'a pas manqué de défis et nous avons dû et su prendre des décisions cruciales.

## 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 écrasés et conduits par gravité aux réservoirs de fermentation. La vinification s'est déroulée dans des cuves en inox. Pendant 12 mois, le vin a vieilli en foudre de chêne et en inox. **Le vin a été mis en bouteille en Mai 2019.**

## DÉGUSTATION

Robe rubis intense. Arômes de fruits mûrs, de chocolat, bois bien intégré. En bouche, on sent l'élégance des tanins, acidité rafraîchissante, finale très équilibrée. Un vin très gastronomique.\*

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

## CLIMATE

The year of 2017 was extremely warm and dry. Due to the weather conditions, the vegetative cycle began prematurely, for which reason this harvest was one of the earliest in the history of the Douro Region. Harvest also took place at a very fast pace, water restriction and the high temperatures felt during maturation, led to an increase in sugar concentration in such a short amount of time leading to the need for a harvest as quickly as possible. This year, there was a lower volume of production where the grapevines had smaller grape bunches, but concentration was excellent. This harvest presented great challenges and crucial decisions.

## 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 tanks. 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 May 2019.**

## TASTING NOTES

Intense ruby color, aromas of ripe fruit, chocolate, well integrated wood. On the palate, shows elegant tannins, a great acidity and a balanced finish. A very gastronomic wine.\*

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



QUINTA DO  
PESSEGUEIRO