

PORTO VINTAGE 2017

(BOTTLED IN 2019)

CLIMA

O ano vitícola de 2017 foi um ano extremamente seco e quente. Graças às condições climáticas, o início do ciclo vegetativo foi prematuro, fazendo com que esta vindima tenha sido uma das mais precoces de que há memória na Região do Douro. Além disso, as vindimas decorreram a um ritmo muito acelerado, a restrição hídrica e as temperaturas elevadas que se fizeram sentir durante o período de maturação conduziram a um aumento da concentração de açúcar num curto espaço de tempo, 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. Do ponto de vista fitossanitário, os cachos apresentavam-se excepcionalmente sãos. Foi uma vindima de grandes desafios, de decisões cruciais, de estar preparado e conseguir vindimar e gerir a vinificação num muito curto espaço de tempo.

VINIFICAÇÃO

As uvas provêm de duas parcelas da Quinta de vinhas de 40 anos de idade com exposição a noroeste e altitude de 150 m acima do nível do mar. Após a vindima manual em caixas de 25Kg, as uvas permaneceram em câmara frigorífica 12 horas. A vinificação foi feita em lagar com pisa a pé durante 5 dias. Durante o processo de vinificação e envelhecimento, o vinho foi movimentado de forma suave, por gravidade, e sem a utilização de bombas.

CASTAS	SOLO	ÁLCOOL	pH	AÇÚCAR RÉSIDUAL
Touriga Nacional 60%	Xisto	19%	3,88	72 gr/l
Touriga Franca 40%				

PROVA

Cor: rubi clássico. Nariz: Notas balsâmicas, cereja e alguns toques de menta. Boca: Muito fresco, de taninos bem presentes e um final bem persistente.

CLIMAT

L'année viticole 2017 a été une année extrêmement sèche et chaude. Par suite des conditions climatiques, le début du cycle végétatif a été prématuré ce qui a rendu cette vendange l'une des plus précoces que l'on n'est jamais connu dans la région du Douro. De plus, les vendanges se sont déroulées à un rythme très soutenu, la contrainte hydrique et les températures élevées qui se sont abattues lors de la période de maturation ont conduit à une augmentation de la concentration en sucre pendant un court laps de temps. Pour cette raison, nous avons jugé nécessaire vendanger le plus rapidement possible. Ça a été une année de production réduite, où les vignes avaient des grappes de raisins plus petites mais avec une excellente concentration. Du point de vue phytosanitaire, les grappes étaient exceptionnellement saines. Cette vendange n'a pas manqué de défis et nous avons dû prendre des décisions cruciales, être préparés, vendanger et gérer la vinification dans un délai très court.

VINIFICATION

Les raisins proviennent de deux parcelles de vignes de 40 ans de la Quinta. Elles sont exposées nordouest et à une altitude de 150m au-dessus du niveau de la mer. Suite à la vendange manuelle dans des caisses de 25Kg, les raisins sont ensuite placés 12h dans une chambre froide. La vinification a été effectuée dans les Lagares de granit par foulage au pied pendant 5 jours. Au cour du processus de vinification et de vieillissement, le vin a été déplacé par gravité sans avoir recours à aucune pompe.

CÉPAGES	SOL	ALCOOL	pH	SUCRE RÉSIDUEL
Touriga Nacional 60%	Schiste	19%	3,88	72 gr/l
Touriga Franca 40%				

DÉGUSTATION

Couleur: rubis classique. Nez: notes balsamiques, des arômes de cerises et quelques notes de menthe. Bouche: un vin d'une belle fraîcheur, des tanins bien présents, une finale très persistante.

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. It was the earliest and shortest harvest ever. This year, there was a lower volume of production where the grapevines had smaller grape bunches, but concentration was excellent.

From a phytosanitary point of view, the grape bunches were exceptionally healthy. This harvest presented great challenges, crucial decisions, where we had to be prepared and able to harvest and manage vinification in a very short amount of time.

WINEMAKING

The grapes come from 40-year-old vines on two of the Quinta's plots of land, which are northeasterly facing and at 150m above sea level. After manual vintage in 25Kg crates, the grapes remained in a refrigerated room for 12h. Vinification was carried out with foot treading in the winery for 5 days.

During the vinification and aging process, the wine was moved gently by gravity and without the use of pumps.

VARIETIES	SOIL	ALCOHOL	pH	RESIDUAL SUGAR
Touriga Nacional 60%	Schist	19%	3,88	72 gr/l
Touriga Franca 40%				

TASTING NOTES

Colour: classic ruby. Nose: Balsamic notes, cherry and some hints of mint. Mouth: Very fresh, with well present tannins and a very persistent finish.



QUINTA DO
PESSEGUIERO