

PORTO LVB 2017

(BOTTLED IN 2020)

Castas Cépages Varieties **Touriga Nacional 55% . Touriga Franca 45%** | pH **3,90** | Solo Sol Soil **Xisto . Schiste . Schist** | Álcool Alcohol **19%** | Acidez total Acidité totale Total acidity **4,9 g/L** | Açúcar residual Sucre résiduel Residual sugar **77 g/L** | Contém sulfitos Contient des sulfites Contains sulfites.

CLIMA

O ano vitícola de 2017 foi um ano 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

As uvas provêm de duas parcelas de vinhas de 40 anos de idade: 60% de uma parcela de Touriga Franca com exposição sudoeste e altitude de 250m e 40% de uma parcela de Touriga Nacional com exposição noroeste e altitude de 150m. Ambos os solos são xistosos, com pouca terra e muita pedra. Após a vindima manual em caixas de 22Kg, as uvas permanecem em câmara frigorífica 12h. A vinificação foi feita em lagar com pisa a pé durante 5 dias. Durante o processo de vinificação e envelhecimento até à garrafa, este vinho não sofreu qualquer tipo de filtração ou outro tipo de tratamento. **O vinho foi engarrafado em Junho de 2021.**

PROVA

Cor rubi brilhante, aroma muito fresco de framboesas e cerejas. Na boca, apresenta-se robusto e intenso, terminando com um final bem seco. LBV à moda antiga.*

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

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. Les vendanges se sont déroulées à un rythme très soutenu, la contrainte hydrique et les températures élevées qui se sont abattues pensant la maturation ont conduit à une augmentation de la concentration en sucre. 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. Cette vendange n'a pas manqué de défis et nous avons dû prendre des décisions cruciales.

VINIFICATION

Les raisins proviennent de deux parcelles de vignes de 40 ans : 60% de l'une des parcelles de Touriga Franca, exposée au sud-ouest et à 250m d'altitude et 40% d'une parcelle exposée au nord-ouest et 150m d'altitude. Les sols des deux parcelles sont schisteux, avec peu de terre et beaucoup de pierres. Suite à la vendange manuelle dans des caisses de 22Kg, les raisins sont placés 12h dans une chambre froide. La vinification a été effectuée dans les Lagares de granit par foulage au pied pendant 5 jours. Pendant le vieillissement et jusqu'à sa mise en bouteille, ce vin n'a subi aucun filtrage ou aucun autre type de traitement. **Le vin a été mis en bouteille en Juin 2021.**

DÉGUSTATION

Robe rubis brillant, arôme très frais de framboises et de cerises. En bouche, il est robuste et intense, fin de bouche sèche. LBV élaboré selon la tradition.*

*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

The grapes come from two plots of 40-year-old vines: 60% of one of the plots of Touriga Franca with southwest exposure and an altitude of 250m and 40% of a plot with northwest exposure and an altitude of 150m. Both soils are slaty, with little earth and many stones. After manual harvesting into 22Kg crates, the grapes were stored in a cold chamber for 12h. Vinification was carried out with foot trading in the winery for 5 days. During aging and until bottling, this wine was not subject to any type of filtration or other treatment. **The wine as bottled in June 2021.**

TASTING NOTES

Bright ruby color, very fresh aroma of raspberries and cherries. In the mouth, it is robust and intense, ending with a very dry finish. Old style LBV.*

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



QUINTA DO
PESSEQUEIRO