

# QUINTA DO PESSEGUEIRO

DOC – DOURO WHITE 2019

Castas Cépages Varieties **Rabigato 70% . Folgazão 30%** | pH **3,17** | Solo Sol Soil **Xisto . Schiste Schist** | Álcool Alcohol **13%** | Acidez total Acidité totale Total acidity **6,4 g/L** | Açúcar residual Sucre résiduel Residual sugar **< 2 g/L** | Contém sulfitos Contient des sulfites Contains sulfites.

## 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 em Setembro. As uvas foram transportadas em caixas de 22Kg até à adega. Estiveram 12h em camara frigorífica, sendo parcialmente esmagadas e conduzidas para cuba de inox, onde se realizou a maceração pelicular até ao início da fermentação por leveduras indígenas. De seguida e após a prensagem, seguiu para pipos de 600L, onde finalizou a fermentação alcoólica e estagiou durante 9 meses com batônage. **O vinho foi engarrafado em Agosto de 2020.**

## PROVA

Cor palha, aromas de mel, chá e pera cozida. Um vinho cheio, com notas limonadas na boca, uma excelente acidez, persistente e gastronómico.\*

\*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 broyés et conduits aux cuves en inox, où la macération pelliculaire est réalisée jusqu'au début de la fermentation par les levures indigènes. Ensuite et après pressurage, il est passé en fûts de 600L, où il a terminé la fermentation alcoolique et vieilli pendant 9 mois avec bâtonnage. **Le vin a été mis en bouteille en Août 2020.**

## DÉGUSTATION

Robe paille, arômes de miel, de thé et de poire cuite. Un vin plein, avec des notes citronnées en bouche, une excellente acidité, persistant et gastronomique.\*

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

## CLIMATE

The year 2019 was characterised 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

Harvested in September, the grapes were transported to the winery in 22Kg boxes, where they were kept in a cold storage for 12h, then partially crushed and conducted to the stainless-steel vats, where the skin maceration was carried out until the beginning of fermentation by indigenous yeasts. Then and after pressing, the wine was placed in 600L barrels, where it finished the alcoholic fermentation and aged for 9 months with batonnage. **The wine was bottled in August 2020.**

## TASTING NOTES

Straw color, aromas of honey, tea and cooked pear. A wine that is full, with lemony notes in the mouth, excellent acidity, persistent and gastronomic.\*

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



QUINTA DO  
PESSEGUEIRO