

PESSEGUEIRO RESERVA

DOC – DOURO WHITE 2020

Castas Cépages Varieties **Rabigato 85%** . **Folgazão 15%** | pH **3,25** | Solo Sol Soil **Xisto . Schiste Schist** | Álcool Alcohol Alcohol **12,5%** | Acidez total Acidité totale Total acidity **5,7 g/L** | Açúcar residual Sucre résiduel Residual sugar **< 2 g/L** | Contém sulfitos Contient des sulfites Contains sulfites.

CLIMA

O ano vitícola de 2020 caracterizou-se com algumas oscilações nos valores de temperatura e precipitação anual relativamente aos valores históricos, considerando-se um ano quente e seco. Apesar do verão muito quente, produziram-se vinhos muito promissores, com frescura e intensidade.

VINIFICAÇÃO

A vindima foi realizada no início de setembro. As uvas foram transportadas em caixas de 22Kg até à adega. Estiveram 12h em camara frigorífica, sendo prensadas em prensa vertical. A fermentação natural com leveduras indígenas ocorreu na totalidade do lote em pipos usados de 600L. Estágio de 6 meses em madeira sobre borras finas. Foi engarrafado em **Mai de 2021**.

PROVA

De cor amarelo brilhante, apresenta notas de alperce e lima no aroma; uma boca intensa onde a madeira aparece subtil. Vinho muito intenso e que pede comida. Um grande reserva do Douro.*

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

CLIMAT

L'année viticole 2020 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 a été considérée comme étant une année chaude et sèche. En dépit d'un été très chaud, on a produit des vins très prometteurs, dotés d'une grande fraîcheur et d'une grande intensité.

VINIFICATION

La vendange a été faite au début du mois de septembre. Les raisins ont été transportés dans des boîtes de 22Kg jusqu'à la cave. On les a mis en chambre froide pendant 12h, puis ils ont été ensuite pressés dans un pressoir vertical. La fermentation naturelle avec des levures indigènes s'est réalisée dans des fûts anciens de 600L, pour l'ensemble du lot. Le vin a mûri pendant 6 mois sur de fines lies, dans des fûts en bois. **Le vin a été mis en bouteille en Mai 2021.**

DÉGUSTATION

De couleur jaune brillant, celui-ci présente des notes aromatiques d'abricot et de citron vert. En bouche, ce vin déploie de l'intensité où apparaît subtilement un arôme boisé. Vin très intense et excellent pour accompagner les repas. Une grande réserve du Douro.*

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

CLIMATE

The 2020 winemaking year was characterised by fluctuating temperatures and levels of annual precipitation when compared to previous years, registering as a particularly hot, dry year. Despite the scorching summer, very promising wines were produced, described as fresh with an intense flavour.

WINEMAKING

Harvested in early September, the grapes were transported to the winery in 22Kg boxes, where they were kept in a cold room for 12h and then pressed in a vertical press. The wine was then transferred to 600L barrels, where natural fermentation began to take place using native yeasts. The final step was ageing the wine for 6 months in wood on fine lees. **The wine was bottled in May 2021.**

TASTING NOTES

With a bright yellow colour, this wine's aroma presents with notes of apricot and lime, an intense mouthful with subtle hints of wood. A very intense wine perfectly paired with food. A noteworthy Douro reserve..*

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



QUINTA DO
PESSEGUEIRO