

PESSEGUEIRO RESERVA

DOC – DOURO RED 2019

Castas Cépages Varieties **Touriga Nacional 50% . Touriga Franca 50%** | pH **3,60** | Solo Sol Soil **Xisto . Schiste Schist** | Álcool Alcohol **13,5%** | Acidez total Acidité totale Total acidity **5,3 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 numa câmara frigorífica, sendo desengaçadas, parcialmente esmagadas e conduzidas, por gravidade, até aos balseiros de madeira, onde ocorreu a fermentação alcoólica completa. A fermentação maloláctica ocorreu naturalmente em cuba de Inox e, de seguida, o vinho foi conduzido para pipas de 225L, onde estagiou durante 12 meses. **Foi engarrafado em Junho de 2021.**

PROVA

Cor rubi brilhante, desperta aromas de cacau, mentol e ameixa preta. Na boca é muito fresco, taninos finos, acidez bem colocada. Vinho muito elegante e que dá prazer a beber.*

*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 égrappés, doucement broyés et conduits par gravité aux foudres où la fermentation alcoolique complète a eu lieu. La fermentation malolactique s'est déroulée dans des cuves d'inox. Le vin a ensuite vieilli 12 mois. **Le vin a été mis en bouteille en Juin 2021.**

DÉGUSTATION

Robe rubis brillant, évoquant des arômes de cacao, de menthol et de prune noire. Bouche très fraîche, tanins fins, acidité bien placée. Vin très élégant et qui fait plaisir à boire.*

*Conservé 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 de-stemmed, partially crushed and conducted by gravity to the wooden tanks, where the complete alcoholic fermentation took place. Malolactic fermentation occurred naturally in stainless steel vats and then the wine was transported to 225L barrels, where it aged for 12 months. **The wine was bottled in June 2021.**

TASTING NOTES

Bright ruby colour with aromas of cocoa, menthol and black plum. Very fresh on the palate, fine tannins, well-placed acidity. A very elegant wine, a pleasure to drink.*

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



QUINTA DO
PESSEGUEIRO