

# ALUZÉ

DOC – DOURO RED 2016

## CLIMA

O ano vitícola de 2016, na região do Douro, começou com um Inverno seco e ameno. Seguindo-se uma Primavera extremamente chuvosa e fria. Estas condições primaveris criaram muitas dificuldades em controlar as doenças da vinha, nomeadamente o míldio, e, também, o controlo da vegetação. Foi um ano de muito trabalho, não tendo sido fácil chegar à fase de maturação com a vinha controlada. O Verão, pelo contrário, foi muito quente e seco. Felizmente, o solo tinha reservas das chuvas da Primavera, permitindo uma maturação bastante equilibrada das uvas.

## VINIFICAÇÃO

A vindima foi realizada no mês de Setembro. As uvas foram transportadas em caixas de 22 Kg até à adega. Estiveram 12 horas em câmara frigorífica, sendo, depois, conduzidas por gravidade até aos reservatórios de fermentação. A vinificação foi feita em cubas de inox. O vinho estagiou 10 meses em balseiros e cubas de inox. **Foi engarrafado em Maio de 2018.**

<b>CASTAS</b>	<b>SOLO</b> Xisto	<b>AÇÚCAR RESIDUAL</b> < 2 gr/l	<b>pH</b> 3,71
Touriga Nacional 50%	<b>ÁLCOOL</b> 13,5%	<b>ACIDEZ TOTAL</b> 5,0 g/l	<b>CONTÉM SULFITOS</b>
Touriga Franca 50%			

## PROVA

Apresenta uma cor rubi, aromas de frutas vermelhas, como morangos e framboesas, acompanhados de notas balsâmicas. Na boca, sentem-se os taninos elegantes, uma enorme frescura e algumas nuances de especiarias. Um vinho muito envolvente.\*

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

## CLIMAT

Dans la région du Douro, l'année viticole 2016 a commencé avec un hiver sec et doux, suivi d'un printemps extrêmement pluvieux et froid. Ces conditions printanières ont engendré de nombreuses difficultés, concernant le contrôle des maladies de la vigne, notamment le mildiou, et aussi le contrôle de la végétation. Ça a été une année d'intense travail et il n'a pas été facile de parvenir à la période de maturation avec un vignoble contrôlé. En revanche, l'été a été très chaud et très sec. Heureusement, le sol avait des réserves en eau grâce aux pluies du printemps permettant ainsi une maturation des raisins assez équilibrée.

## VINIFICATION

La vendange a été faite en septembre. Les raisins ont été transportés dans des caisses de 22 kg jusqu'à la cave. On les a mis en chambre froide pendant 12 heures, puis ils ont été conduits par gravité aux réservoirs de fermentation. La vinification s'est déroulée dans des cuves en inox. Pendant 10 mois, le vin a vieilli en foudre de chêne et en inox. **Le vin a été mis en bouteille en Mai 2018.**

<b>CÉPAGES</b>	<b>SOL</b> Schiste	<b>SUCRE RÉSIDUEL</b> < 2 gr/l	<b>pH</b> 3,71
Touriga Nacional 50%	<b>ALCOOL</b> 13,5%	<b>ACIDITÉ TOTALE</b> 5,0 g/l	<b>CONTIENT DES SULFITES</b>
Touriga Franca 50%			

## DÉGUSTATION

De couleur rubis, aux arômes de fruits rouges, en particulier la fraise et la framboise, ainsi que des notes balsamiques. En bouche, de tanins élégants, une grande fraîcheur et des nuances d'épices. Un vin très séduisant.\*

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

## CLIMATE

In the Douro region, the 2016 wine began with a dry and mild winter. It was followed by a very rainy and cold spring. These conditions made it very difficult to control grapevine diseases, especially mildew, as well as to control the undergrowth. A lot of hard work was put in that year, and it wasn't easy to maintain control of the vineyard for long enough to allow the grapes to mature. The summer, however, was very hot and dry. Fortunately, the soil had reserves of spring rains, allowing for the grapes to ripen evenly.

## WINEMAKING

Harvest took place in September. The grapes were transported in 22 kg boxes to the winery. They were kept in cold storage for 12 hours, then carried by gravity to the fermentation tanks. Vinification was done in stainless-steel vats. The wine was then aged in stainless steel vats and in oak tanks for 10 months. **The Wine was bottled in May 2018.**

<b>VARIETIES</b>	<b>SOIL</b> Schist	<b>RESIDUAL SUGAR</b> < 2 gr/l	<b>pH</b> 3,71
Touriga Nacional 50%	<b>ALCOHOL</b> 13,5%	<b>TOTAL ACIDITY</b> 5,0 g/l	<b>CONTAINS SULFITES</b>
Touriga Franca 50%			

## TASTING NOTES

Ruby color, aromas of red fruits as strawberries and raspberries, with balsamic notes. On the palate, shows elegant tannins, a great freshness and some nuances of spices. A very fascinating wine.\*

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



QUINTA DO  
PESSEGUEIRO